



Microwave Oven

Safety Instructions 2-8

Operating Instructions

Oven Features 9
Controls 10
Time Features..... 11
Defrost Features 12-14
Convenience Features..... 15, 16
Microwave Terms 16
Power Levels..... 17
Other Features..... 18-20
Replacing the Light Bulb..... 23
Exhaust Features..... 23

Care and Cleaning..... 24, 25

Troubleshooting Tips

Before you call for service 25, 26

Consumer Support

Optional Kits 8
Product Registration 27
Warranty 29
Consumer Support..... 30

Owner's Manual

JVM1630WFC
JVM1630BFC
JVM1635SFC

Write the model and serial numbers here:

Model # _____

Serial # _____

You can find them on a label when the door is open.

IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS.

READ ALL INSTRUCTIONS BEFORE USING.

When using electrical appliances basic safety precautions should be followed, including the following:

⚠ WARNING!

To reduce the risk of burns, electric shock, fire, injury to persons or exposure to excessive microwave energy:

PRECAUTIONS TO AVOID POSSIBLE EXPOSURE TO EXCESSIVE MICROWAVE ENERGY

- (a) **Do Not Attempt** to operate this oven with the door open since open-door operation can result in harmful exposure to microwave energy. It is important not to defeat or tamper with the safety interlocks.
- (b) **Do Not Place** any object between the oven front face and the door or allow soil or cleaner residue to accumulate on sealing surfaces.
- (c) **Do Not Operate** the oven if it is damaged. It is particularly important that the oven door close properly and that there is no damage to the:
 - (1) door (bent)
 - (2) hinges and latches (broken or loosened)
 - (3) door seals and sealing surfaces
- (d) **The Oven Should Not** be adjusted or repaired by anyone except properly qualified service personnel.

- **Read all instructions before using this appliance. When using electrical appliances, basic safety precautions should be followed, including the following:**
 - Read and follow the specific precautions in the Precautions to Avoid Possible Exposure to Excessive Microwave Energy section above.
 - This appliance must be grounded. Connect only to a properly grounded outlet. See the Grounding Instructions section on page 7.
 - This microwave oven is cUL listed for installation over both gas (less than 60,000BTU) and electric ranges.
 - This over-the-range oven is designed for use over ranges no wider than 36" (91.4 cm). It may be installed over both gas and electric cooking equipment.
- Do not operate this appliance if it has a damaged power cord or plug, if it is not working properly, or if it has been damaged or dropped. If the power cord is damaged, it must be replaced by General Electric Service or an authorized service agent using a power cord available from General Electric.
- Install or locate this appliance only in accordance with the provided installation instructions.
- Do not clean with metal scouring pads. Pieces can burn off the pad and touch electrical parts involving risk of electric shock.

SAVE THESE INSTRUCTIONS

Use this appliance only for its intended purpose as described in this Owner's Manual.

- To reduce the risk of fire in the oven cavity:
 - Do not overcook food. Carefully attend appliance when paper, plastic or other combustible materials are placed inside the oven while cooking.
 - Remove wire twist-ties and metal handles from paper or plastic containers before placing them in the oven.
 - Do not use the oven for storage purposes. Do not leave paper products, cooking utensils or food in the oven when not in use.
 - Do not pop popcorn in your microwave oven unless in a special microwave popcorn accessory or unless you use popcorn labeled for use in microwave ovens.
 - If materials inside the oven ignite, keep the oven door closed, turn the oven off and disconnect the power cord, or shut off power at the fuse or circuit breaker panel. If the door is opened, the fire may spread.
 - Do not use the oven to dry newspaper.
- **Thermometer**—Do not use regular cooking or oven thermometers when cooking by microwave. The metal and mercury in these thermometers could cause **arcing** and possible damage to the oven. Do not use a thermometer in food you are microwaving unless the thermometer is designed or recommended for use in the microwave oven.
- Do not store any materials, other than our recommended accessories, in this oven when not in use.
- Do not store this appliance outdoors. Do not use this product near water—for example, in a wet basement, near a swimming pool, near a sink or in similar locations.
- Keep power cord away from heated surfaces.
- Do not immerse power cord or plug in water.
- Do not block or cover any openings on the appliance.
- This microwave is not approved or tested for marine use.
- Use this appliance only for its intended use as described in this manual.
- Do not use corrosive chemicals or vapors in this appliance.
- This microwave oven is specifically designed to heat, dry or cook food, and is not intended for laboratory or industrial use.
- Some products such as whole eggs and sealed containers—for example, closed jars—are able to explode and should not be heated in this microwave oven. Such use of the microwave oven could result in injury.
- It is important to keep the area clean where the door seals against the microwave. Use only mild, non-abrasive detergents applied with a clean sponge or soft cloth. Rinse well.
- This appliance must only be serviced by qualified service personnel. Contact nearest authorized service facility for examination, repair or adjustment.
- As with any appliance, close supervision is necessary when used by children.
- Do not store anything directly on top of the microwave oven surface when the microwave oven is in operation.
- Do not mount this appliance over a sink.
- Do not let the cord hang over edge of counter.
- Do not use paper products in oven when appliance is operated in any cooking mode except microwave only.

SAVE THESE INSTRUCTIONS

IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS. READ ALL INSTRUCTIONS BEFORE USING.



⚠ WARNING! **ARCING**

If you see arcing, press the **CANCEL/OFF** button and correct the problem.

Arcing is the microwave term for sparks in the oven. Arcing is caused by:

- Metal or foil touching the side of the oven.
- Turntable ring support not installed correctly.
- Foil not molded to food (upturned edges act like antennas).
- Metal, such as twist-ties, poultry pins, or gold-rimmed dishes, in the microwave.
- Recycled paper towels containing small metal pieces being used in the microwave.



▲ WARNING! FOOD

- Do not pop popcorn in your microwave oven unless in a special microwave popcorn accessory or unless you use popcorn labeled for use in microwave ovens.
 - Do not boil eggs in a microwave oven. Pressure will build up inside egg yolk and will cause it to burst, possibly resulting in injury.
 - Operating the microwave with no food inside for more than a minute or two may cause damage to the oven and could start a fire. It increases the heat around the magnetron and can shorten the life of the oven.
 - Foods with unbroken outer “skin” such as potatoes, hot dogs, sausages, tomatoes, apples, chicken livers and other giblets, and egg yolks should be pierced to allow steam to escape during cooking.
 - **SUPERHEATED WATER**
Liquids, such as water, coffee, or tea, are able to be overheated beyond the boiling point without appearing to be boiling. Visible bubbling or boiling when the container is removed from the microwave oven is not always present. THIS COULD RESULT IN VERY HOT LIQUIDS SUDDENLY BOILING OVER WHEN THE CONTAINER IS DISTURBED OR A SPOON OR OTHER UTENSIL IS INSERTED INTO THE LIQUID.
- To reduce the risk of injury to persons:
- Do not overheat the liquid.
 - Stir the liquid both before and halfway through heating it.
 - Do not use straight-sided containers with narrow necks.
 - After heating, allow the container to stand in the microwave oven for a short time before removing the container.
 - Use extreme care when inserting a spoon or other utensil into the container.
- Foods cooked in liquids (such as pasta) may tend to boil more rapidly than foods containing less moisture. Should this occur, refer to the Care and Cleaning of the Microwave Oven section for instructions on how to clean the inside of the oven.
 - Avoid heating baby food in glass jars, even with the lid off. Make sure all infant food is thoroughly cooked. Stir food to distribute the heat evenly. Be careful to prevent scalding when warming formula. The container may feel cooler than the formula really is. Always test the formula before feeding the baby.
 - Don't defrost frozen beverages in narrow-necked bottles (especially carbonated beverages). Even if the container is opened, pressure can build up. This can cause the container to burst, possibly resulting in injury.
 - Hot foods and steam can cause burns. Be careful when opening any containers of hot food, including popcorn bags, cooking pouches and boxes. To prevent possible injury, direct steam away from hands and face.
 - Do not overcook potatoes. They could dehydrate and catch fire, causing damage to your oven.
 - Cook meat and poultry thoroughly—meat to at least an INTERNAL temperature of 160°F (71°C) and poultry to at least an INTERNAL temperature of 180°F (82°C). Cooking to these temperatures usually protects against foodborne illness.

SAVE THESE INSTRUCTIONS

IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS.

READ ALL INSTRUCTIONS BEFORE USING.



MICROWAVE-SAFE COOKWARE

Do not operate the oven in the microwave mode without the turntable and the turntable support seated and in place. The turntable must be unrestricted so it can rotate. *Make sure all cookware used in your microwave oven is suitable for microwaving. Most glass casseroles, cooking dishes, measuring cups, custard cups, pottery or china dinnerware which does not have metallic trim or glaze with a metallic sheen can be used. Some cookware is labeled "suitable for microwaving."*

- If you are not sure if a dish is microwave-safe, use this test: Place in the oven both the dish you are testing and a glass measuring cup filled with 1 cup (240 mL) of water—set the measuring cup either in or next to the dish. Microwave 30–45 seconds at high. If the dish heats, it should not be used for microwaving.



How to test for a microwave-safe dish.

If the dish remains cool and only the water in the cup heats, then the dish is microwave-safe.

- Oversized food or oversized metal cookware should not be used in a microwave/convection oven because they increase the risk of electric shock and could cause a fire.
- Sometimes the oven floor, turntable and walls can become too hot to touch. Be careful touching the floor, turntable and walls during and after cooking.
- If you use a meat thermometer while microwaving, make sure it is safe for use in microwave ovens.
- Do not use recycled paper products. Recycled paper towels, napkins and waxed paper can contain metal flecks which may cause arcing or ignite. Paper products containing nylon or nylon filaments should be avoided, as they may also ignite.
- Some foam trays (like those that meat is packaged on) have a thin strip of metal embedded in the bottom. When microwaved, the metal can burn the floor of the oven or ignite a paper towel.
- Do not use your microwave oven to dry newspapers.
- Not all plastic wrap is suitable for use in microwave ovens. Check the package for proper use.
- Paper towels, waxed paper and plastic wrap can be used to cover dishes in order to retain moisture and prevent spattering while microwaving. Be sure to vent plastic wrap so steam can escape.
- Cookware may become hot because of heat transferred from the heated food. Pot holders may be needed to handle the cookware.
- When microwaving "boilable" cooking pouches and tightly closed plastic bags, they should be slit, pierced or vented as directed by package. If they are not, plastic could burst during or immediately after cooking, possibly resulting in injury. Also, plastic storage containers should be at least partially uncovered because they form a tight seal. When cooking with containers tightly covered with plastic wrap, remove covering carefully and direct steam away from hands and face.



MICROWAVE-SAFE COOKWARE (cont.)

- Use foil only as directed in this manual. When using foil in the microwave oven, keep the foil at least 1" (2.5 cm) away from the sides of the oven.
- Plastic cookware designed for microwave cooking is very useful, but should be used carefully. Even microwave-safe plastic may not be as tolerant of overcooking conditions as are glass or ceramic materials and may soften or char if subjected to short periods of overcooking. In longer exposures to overcooking, the food and cookware could ignite.

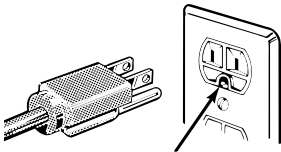
Follow these guidelines:

- 1** Use microwave-safe plastics only and use them in strict compliance with the cookware manufacturer's recommendations.
- 2** Do not microwave empty containers.
- 3** Do not permit children to use plastic cookware without complete supervision.

⚠ WARNING! GROUNDING INSTRUCTIONS

WARNING!

Improper use of the grounding plug can result in a risk of electric shock.



Ensure proper ground exists before use.

This appliance must be grounded. In the event of an electrical short circuit, grounding reduces the risk of electric

shock by providing an escape wire for the electric current.

This appliance is equipped with a power cord having a grounding wire with a grounding plug. The plug must be plugged into an outlet that is properly installed and grounded.

Consult a qualified electrician or service technician if the grounding instructions are not completely understood, or if doubt exists as to whether the appliance is properly grounded.

If the outlet is a standard 2-prong wall outlet, it is your personal responsibility and obligation to have it replaced with a properly grounded 3-prong wall outlet.

Do not under any circumstances cut or remove the third (ground) prong from the power cord.

Do not use an adapter plug with this appliance.

Do not use an extension cord with this appliance. If the power cord is too short, have a qualified electrician or service technician install an outlet near the appliance.

For best operation, plug this appliance into its own electrical outlet to prevent flickering of lights, blowing of fuse or tripping of circuit breaker.

SAVE THESE INSTRUCTIONS

IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS.

READ ALL INSTRUCTIONS BEFORE USING.

THE VENT FAN

The fan will operate automatically under certain conditions (see Automatic Fan feature). Take care to prevent the starting and spreading of accidental cooking fires while the vent fan is in use.

- Clean the underside of the microwave often. Do not allow grease to build up on the microwave or the fan filters.
- In the event of a grease fire on the surface units below the microwave oven, smother a flaming pan on the surface unit by covering the pan completely with a lid, a cookie sheet or a flat tray.

- Use care when cleaning the vent fan filters. Corrosive cleaning agents, such as lye-based oven cleaners, may damage the filters.
- When preparing flaming foods under the microwave, turn the fan on.
- Never leave surface units beneath your microwave oven unattended at high heat settings. Boilovers cause smoking and greasy spillovers that may ignite and spread if the microwave vent fan is operating. To minimize automatic fan operation, use adequate sized cookware and use high heat on surface units only when necessary.

PACEMAKERS

Most pacemakers are shielded from interference from electronic products, including microwaves. However, patients with pacemakers may wish to consult their physicians if they have concerns.

OPTIONAL KITS

Available at extra cost from your GE supplier.

Filler Panel Kits

- JX48WH—White
- JX46BL—Black

When replacing a 36" (91.4 cm) range hood, filler panel kits fill in the additional width to provide a custom built-in appearance.

For installation between cabinets only; not for end-of-cabinet installation. Each kit contains two 3" (7.6 cm) wide filler panels.

Charcoal Filter Kits

- JX81L —Recirculating Charcoal Filter Kit

Filter kits are used when the oven cannot be vented to the outside.

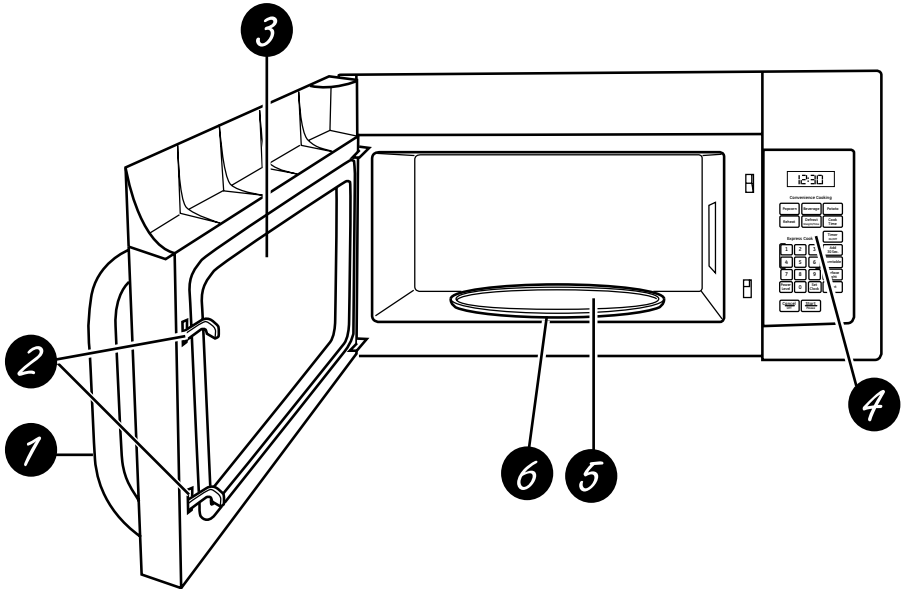
See back cover to order by phone or at GEAppliances.ca.

READ AND FOLLOW THIS SAFETY INFORMATION CAREFULLY.

SAVE THESE INSTRUCTIONS

About the features of your oven.

Throughout this manual, features and appearance may vary from your model.

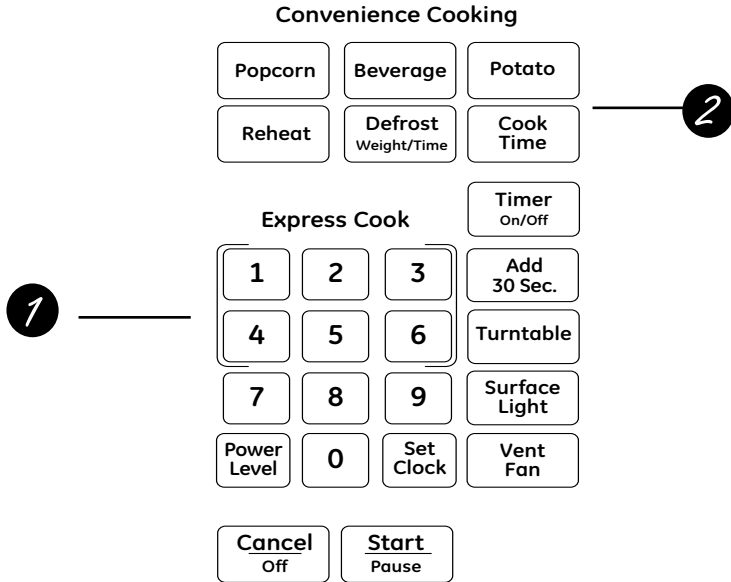


Features of the Oven

- 1 Door Handle.**
- 2 Door Latches.**
- 3 Window with Metal Shield.** Screen allows cooking to be viewed while keeping microwaves confined in the oven.
- 4 Control Panel.**
- 5 Removable Turntable.** Do not operate the oven in the microwave mode without the turntable and turntable support seated and in place.
- 6 Removable Turntable Support.** Do not operate the oven in the microwave mode without the turntable and turntable support seated and in place.

About the cooking features of your microwave oven.

Throughout this manual, features and appearance may vary from your model.



Cooking Controls

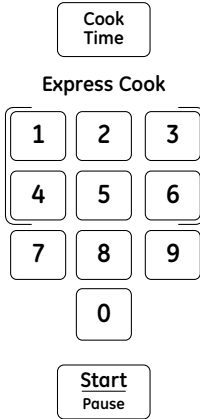
Check the Convenience Guide before you begin.

1 Time Features

Press	Enter
COOK TIME	Amount of cooking time
DEFROST	Weight or time
TIMER	
POWER LEVEL	Power level 1 to 10
ADD 30 SEC	Starts immediately!
EXPRESS COOK	Starts immediately!

2 Convenience Features

Press	Enter
POPCORN	Press pad to select serving size
REHEAT	Press pad to select food
BEVERAGE	Press pad to select serving size
POTATO	Press pad to select serving size



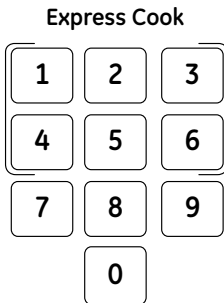
Cook Time

Allows you to microwave for any time up to 99 minutes and 99 seconds.

Power level 10 (HIGH) is automatically set, but you may change it for more flexibility.

- 1 Press **Cook Time**.
- 2 Enter cooking time.
- 3 Press **START**.
Cooking will start when the countdown begins in the display.

You may open the door during **Cook Time** to check the food. Close the door and press **START** to resume cooking.



Express Cook

This is a quick way to set cooking time for 1-6 minutes.

- 1 Press one of the **Express Cook** pads (from 1-6) for 1-6 minutes of cooking at **power level 10**.
For example, press the **2** pad for 2 minutes of cooking time.

The power level can be changed as time is counting down. Press **POWER LEVEL** and enter 1-10.

NOTE: Express Cook function pertains to pads 1-6 only.

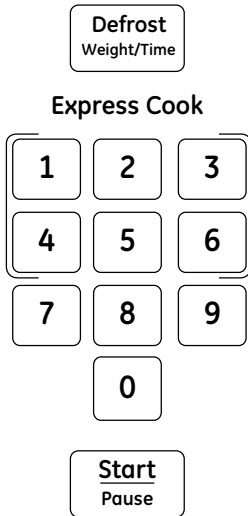


Add 30 Sec

This will add 30 seconds to the time counting down each time the pad is pressed. Each touch will add 30 seconds, up to 99 minutes and 99 seconds.

Add 30 sec can also be used like an express 30 seconds button. The microwave oven will start immediately when pressed.

About the defrost features.



Weight Defrost

Use **Weight Defrost** for meat, poultry and fish. Use **Time Defrost** for most other frozen foods. (Time Defrost is explained on page 13.)

- 1 Press **DEFROST** once for **Weight Defrost**.
- 2 Enter the weight in pounds.
- 3 Press **START**.
Cooking will start when the countdown begins in the display.

Defrosting Tips

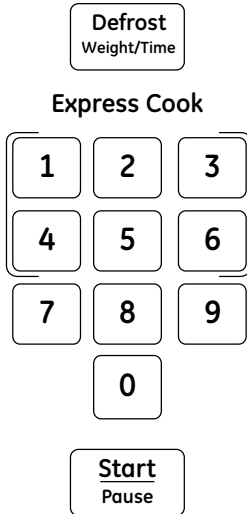
- Remove meat from package and place on microwave-safe dish.
- When the oven signals, turn the food over. Remove defrosted meat or shield warm areas with small pieces of foil.
- After defrosting, most meats need to stand 5 minutes to complete defrosting. Large roasts should stand for about 30 minutes.

Conversion Guide

If the weight of food is stated in pounds and ounces, the ounces must be converted to tenths (.1) of a pound.

Ounces	Pounds
1-2 (28-57 g)	.1
3 (85 g)	.2
4-5 (113-142 g)	.3
6-7 (170-198 g)	.4
8 (227 g)	.5
9-10 (255 g)	.6
11 (312 g)	.7
12-13 (340-369 g)	.8
14-15 (397-425 g)	.9

Note: Max 6.0 lbs. (2.7 kg)



Time Defrost

Allows you to defrost for a selected length of time. See the Defrosting Guide on page 14 for suggested times (**Weight Defrost** is explained on page 12).

- 1** Press **DEFROST** twice for **Time Defrost**.
- 2** Enter defrosting time in minutes and seconds.
- 3** Press **START**.
Cooking will start when the countdown begins in the display.

At one half of selected defrosting time, turn food over and break apart or rearrange pieces for more even defrosting. Shield any warm areas with small pieces of foil. The oven will continue to defrost if you don't open the door and turn the food.

Noises may be heard during defrosting. This is normal when oven is not operating at **High** power.

Defrosting Tips

- Foods frozen in paper or plastic can be defrosted in the package. Closed packages should be slit, pierced or vented **AFTER** food has partially defrosted. Plastic storage containers should be partially uncovered.
- Family-size, prepackaged frozen dinners can be defrosted and microwaved. If the food is in a foil container, transfer it to a microwave-safe dish.
- Foods that spoil easily should not be allowed to sit out for more than one hour after defrosting. Room temperature promotes the growth of harmful bacteria.
- For more even defrosting of larger foods, such as roasts, use **Time Defrost**. Be sure large meats are completely defrosted before cooking.
- When defrosted, food should be cool but softened in all areas. If still slightly icy, return to the microwave very briefly, or let it stand a few minutes.

About the defrost features.

Defrosting Guide

FOOD	TIME	COMMENTS
Bread, Cakes <i>Bread, buns, or rolls</i> (1 piece) <i>Sweet rolls</i> (approx. 12 oz/340g)	1/4 min. 2 to 4 min.	Rearrange after half the time
Fish and Seafood <i>Filletts, Frozen</i> (1 lb/454 g)	6 to 9 min.	
Fruit <i>Plastic Pouch - 1 or 2</i> (10 oz/284 g package)	1 to 5 min.	
Meat <i>Bacon</i> (1 lb/454 g) <i>Franks</i> (1 lb/454 g) <i>Ground meat</i> (1 lb/454 g) <i>Roast: beef, lamb, veal, pork</i> <i>Steaks, chops and cutlets</i>	2 to 5 min. 2 to 5 min. 4 to 6 min. 9 to 13 min. per lb./454 g 4 to 8 min. per lb./454 g	Place unopened package in oven. Let stand 5 minutes after defrosting. Place unopened package in oven. Microwave just until franks can be separated. Let stand 5 minutes, if necessary, to complete defrosting. Turn meat over after first half of time. Use power level 10. Place unwrapped meat in cooking dish. Turn over after first half of time and shield warm areas with foil. After second half of time, separate pieces with table knife. Let stand to complete defrosting.
Poultry <i>Chicken, broiler-fryer, cut up</i> (2½ to 3 lbs./1.1 to 1.4 kg) <i>Chicken, whole</i> (2½ to 3 lbs./ 1.1 to 1.4 kg) <i>Ground meat</i> (1 lb/454 g) <i>Turkey breast</i> (4 to 6 lbs./ 1.8 to 2.7 kg)	14 to 20 min. 20 to 25 min. 7 to 13 min. per lb./454 g 3 to 8 min. per lb./454 g	Place wrapped chicken in dish. Unwrap and turn over after first half of time. After second half of time, separate pieces and place in cooking dish. Microwave 2 to 4 minutes more, if necessary. Let stand a few minutes to finish defrosting. Place wrapped chicken in dish. After half the time, unwrap and turn chicken over. Shield warm areas with foil. To complete defrosting, run cold water in the cavity until giblets can be removed. Place unwrapped hen in the oven breast-side up. Turn over after first half of time. Run cool water in the cavity until giblets can be removed. Place unwrapped breast in microwave-safe dish breast-side down. After first half of time, turn breast-side up and shield warm areas with foil. Defrost for second half of time. Let stand 1 to 2 hours in refrigerator to complete defrosting.

Popcorn

Popcorn

To use the **Popcorn** feature:

- 1 Press the **POPCORN** button once for 2.0 oz. (57 g) bag, twice for 2.5 oz. (71 g) bag, or three times for a 3.0 oz. (85 g) bag.
- 2 Press **START**.

Cooking will start when the countdown begins in the display.

You can not change the selection or quantity after the feature has started.

If food is undercooked after the countdown, use **Cook Time** for additional cooking time. We recommend 30 seconds and watch carefully.

Use only with prepackaged microwave popcorn weighing 2.0 to 3.0 ounces (57 to 85 g).

NOTE: Do not use this feature twice in succession on the same food portion—it may result in severely overcooked or burnt food.

Reheat

Reheat

The **Reheat** feature reheats servings of previously cooked foods or a plate of leftovers.

Place the cup of liquid or covered food in the oven.

- 1 Press the **REHEAT** button up to six times to choose the correct selection.
 - Press once for a pizza.
 - Press twice for vegetables.
 - Press three times for a plate of leftovers.
 - Press four times for soup.
 - Press five times for meat.
 - Press six times for pasta.
- 2 Press the reheat pad again after food type has been entered in order to select quantity.
- 3 Press **START**.

Cooking will start when the countdown begins in the display.

After removing food from the oven, stir, if possible, to even out the temperature. Reheated foods may have wide variations in temperature. Some areas of food may be extremely hot.

If food is not hot enough after the countdown use **Cook Time** for additional reheating time.

Some Foods Not Recommended for Use With Reheat

It is best to use **Cook Time** for these foods:

- Bread products.
- Foods that must be reheated uncovered.
- Foods that need to be stirred or rotated.
- Foods calling for a dry look or crisp surface after reheating.

NOTE: Do not use this feature twice in succession on the same food portion—it may result in severely overcooked or burnt food.

About the convenience features.

Beverage

Beverage

Use the **Beverage** feature to heat various amounts of liquids measured in ounces: Place the liquid into the microwave oven.

4 oz. (114 mL)	1/2 cup
8 oz. (227 mL)	1 cup
12 oz. (341 mL)	1-1/2 cups
16 oz. (455 mL)	2 cups

- 1 Press the **Beverage** button up to four times to choose the correct selection.
Press once for a 4 ounce (114 mL) beverage.
Press twice for a 8 ounce (227 mL) beverage.
Press three times for a 12 ounce (341 mL) beverage.
Press four times for a 16 ounce (455 mL) beverage.

- 2 Press **START**.
Cooking will start when the countdown begins in the display.

Potato

Potato

To use the **Potato** feature:
Place the potato(es) into the oven.

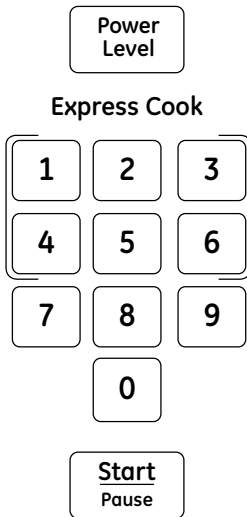
- 1 Press the **Potato** button up to four times to choose the correct selection.
Press once for 1 item.
Press twice for 2 items.
Press three times for 3 items.
Press four times for 4 items.

- 2 Press **START**.
Cooking will start when the countdown begins in the display.

NOTE: Do not use this feature twice in succession on the same food portion. It may result in severely overcooked or burnt food.

Microwave terms.

Term	Definition
Arcing	Arcing is the microwave term for sparks in the oven. Arcing is caused by: <ul style="list-style-type: none">• metal or foil touching the side of the oven.• foil that is not molded to food (upturned edges act like antennas).• metal such as twist-ties, poultry pins, gold-rimmed dishes.• recycled paper towels containing small metal pieces.
Covering	Covers hold in moisture, allow for more even heating and reduce cooking time. Venting plastic wrap or covering with wax paper allows excess steam to escape.
Shielding	In a regular oven, you shield chicken breasts or baked foods to prevent over-browning. When microwaving, you use small strips of foil to shield thin parts, such as the tips of wings and legs on poultry, which would cook before larger parts.
Standing Time	When you cook with regular ovens, foods such as roasts or cakes are allowed to stand to finish cooking or to set. Standing time is especially important in microwave cooking. Note that a microwaved cake is not placed on a cooling rack.
Venting	After covering a dish with plastic wrap, vent the plastic wrap by turning back one corner so excess steam can escape.



6 Press **START**.

Variable power levels add flexibility to microwave cooking. The power levels on the microwave oven can be compared to the surface units on a range. Each power level gives you microwave energy a certain percent of the time. **Power level 7** is microwave energy 70% of the time. **Power level 3** is energy 30% of the time. Most cooking will be done on High (power level 10) which gives you 100% power. **Power level 10** will cook faster but food may need more frequent stirring, rotating or turning over. A lower setting will cook more evenly and need less stirring or rotating of the food. Some foods may have better flavor, texture or appearance if one of the lower settings is used. Use a lower power level when cooking foods that have a tendency to boil over, such as scalloped potatoes and some casseroles.

Changing the Power Level

The power level may be entered or changed before or during cooking. **Power Level** is set for Level 10 (High) unless it is changed.

- 1** Press **Power Level** button.
- 2** Enter new power level by using the number pads or press the **Power Level** button multiple times until you find the level you want.
- 3** After you have selected the power level, wait five seconds. The display will go back to the **Cook Time** screen.
- 4** Enter cooking time and press **START**.

OR

- 1** Press **Cook Time** button.
- 2** Enter your cooking time.
- 3** Press **Power Level** button.
- 4** Enter new power level by using the number pads or press the **Power Level** button multiple times until you find the level you want.
- 5** After you have selected the power level, wait five seconds. The display will go back to the **Cook Time (Enter Time)** screen.

Rest periods (when the microwave energy cycles off) give time for the food to “equalize” or transfer heat to the inside of the food. An example of this is shown with **Power level 3**—the defrost cycle. If microwave energy did not cycle off, the outside of the food would cook before the inside was defrosted.

Here are some examples of uses for various power levels:

High 10 (100%): Fish, bacon, vegetables, boiling liquids.

Med-High 7 (70%): Gentle cooking of meat and poultry; baking casseroles and reheating.

Medium 5 (50%): Slow cooking and tenderizing for stews and less tender cuts of meat.

Low 2 or 3 (20 or 30%): Defrosting; simmering; delicate sauces.

Warm 1 (10%): Keeping food warm; softening butter.

NOTE: You can also change the power level during many cooking modes by pressing the power level button entering a valid power level.

About the other features.

**Set
Clock**

Clock

To change the time of day.

- 1** Press the **Set Clock** button. (The microwave should not be running.)
- 2** Enter the appropriate time of day. Clock is on a 12-hour scale.
- 3** Press **Set Clock** or **Start** to accept the time.

**Start
Pause**

Start/Pause

In addition to starting many functions, **START/PAUSE** allows you to stop cooking without opening the door or clearing the display and resume cooking later.

**Cancel
Off**

Cancel/Off

Press the **CANCEL/OFF** button to stop and cancel cooking at any time.

**Cancel
Off**

Control Lock-Out

You may lock the control panel to prevent the oven from being accidentally started during cleaning or being used by children.

To lock or unlock the controls, press and hold the **CANCEL/OFF** button for three seconds. When the control panel is locked, **LOCKED** will be displayed briefly anytime a button or dial is pressed. "L" will show in the display.

**Surface
Light**

Surface Light

Press **SURFACE LIGHT** once for bright light, twice for the night light or a third time to turn the light off.



NOTE: The **Timer** indicator will be lit while the timer is operating.

Timer

The **Timer** operates as a minute timer and can be used at any time, even when the oven is operating.

- 1** Press the **Timer** button.
- 2** Enter a time.
- 3** Press the **Timer** or **Start** button to start.

To cancel, press the **Timer** button. or **Cancel** button.

NOTE: If you press the **Cancel** button to cancel the timer and you are cooking at the same time, it will cancel your cooking selection also.

When time is up, the oven will signal.

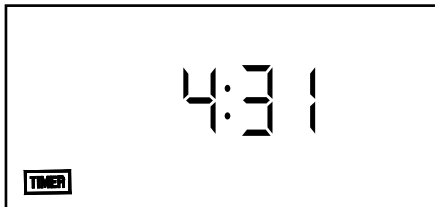
To turn off the timer signal, press **Timer** or **Cancel**

Display

If you have the Timer counting down and you are using the Cook Time at the same time, you can change the display to show either the timer or the cook time countdown.



If the display shows the time for the Timer and you would like to view the Cook Time, press the **COOK TIME** button.



If the display shows the time for the Cook Time and you would like to view the Timer, press the **TIMER** button

About the other features.

Turntable

Turntable

For best cooking results, leave the turntable on. It can be turned off for large dishes.

Press the **Turntable** pad once to turn the turntable off. Press again to turn the turntable back on.

Sometimes the turntable can become too hot to touch. Be careful touching the turntable during and after cooking.

Turntable can be turned off during the **Cook Time** or **Express Cook** features by pressing the **Turntable** pad. **Note:** At the conclusion of the **Cook Time** and **Express Cook** features, the turntable will automatically return to ON.

Vent Fan

Vent Fan

The vent fan removes steam and other vapors from surface cooking.

Press **Vent Fan** once for high fan speed, twice for low fan speed or three times to turn the fan off.

Automatic Fan

An automatic fan feature protects the microwave from too much heat rising from the cooktop below it. It automatically turns on if it senses too much heat.

If you have turned the fan on you may find that you cannot turn it off. The fan will automatically turn off when the internal parts are cool. It may stay on for 30 minutes or more after the cooktop and microwave controls are turned off.

Insert Food Reminder

A reminder will show on the display if the user tries to start the cooking cycle without placing food inside the microwave oven within 5 minutes prior to starting the cooking cycle.

Cooking Complete Reminder

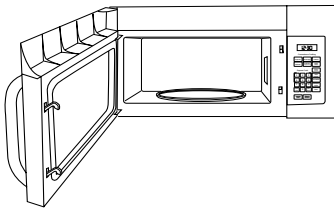
To remind you that you have food in the oven, the oven will display "Food is ready" and beep once a minute until you either open the oven door or press the **CANCEL/OFF** button.



Helpful Hints

An occasional thorough wiping with a solution of baking soda and water keeps the inside fresh.

Be sure the power is off before cleaning any part of this microwave oven.



How to Clean the Inside

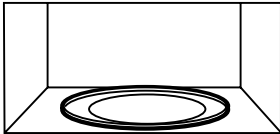
Walls, Floor, Inside Window, Metal and Plastic Parts on the Door

Some spatters can be removed with a paper towel; others may require a damp cloth. Remove greasy spatters with a sudsy cloth, then rinse with a damp cloth. Do not use abrasive cleaners or sharp utensils on oven walls.

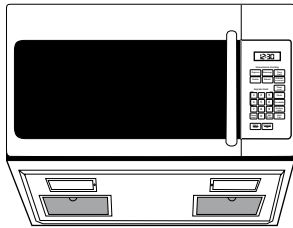
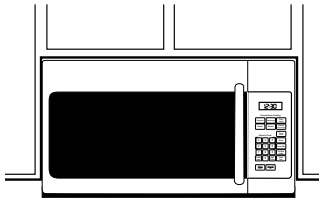
Never use a commercial oven cleaner on any part of your microwave.

Removable Turntable and Turntable Support

To prevent breakage, do not place the turntable into water just after cooking. Wash it carefully in warm, sudsy water or in the dishwasher. The turntable and support can be broken if dropped. Remember, do not operate the oven in the microwave mode without the turntable and support seated and in place.



Care and cleaning of the oven.



How to Clean the Outside

We recommend against the use of spray cleaners and using cleaners with ammonia or alcohol, as they can damage the appearance of the microwave oven. If you choose to use a common household cleaner, first apply the cleaner directly to a clean cloth, then wipe the soiled area.

Case

Clean the outside of the microwave with a sudsy cloth. Rinse and then dry. Wipe the window clean with a damp cloth.

Control Panel

Wipe with a damp cloth. Dry thoroughly. Do not use cleaning sprays, large amounts of soap and water, abrasives or sharp objects on the panel—they can damage it. Some paper towels can also scratch the control panel.

Door Panel

Before cleaning the front door panel, make sure you know what type of panel you have. Refer to the eighth digit of the model number. "S" is stainless steel "B", "W" or "C" are plastic colors.

Stainless Steel (on some models)

The stainless steel panel can be cleaned with Stainless Steel Magic or a similar product using a clean, soft cloth. Apply stainless cleaner carefully to avoid the surrounding plastic parts. Do not use appliance wax, polish, bleach or products containing chlorine on Stainless Steel finishes.

Plastic Color Panels

Use a clean, soft, lightly dampened cloth, then dry thoroughly.

Door Seal

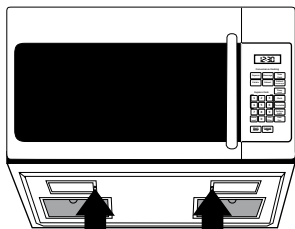
It's important to keep the area clean where the door seals against the microwave. Use only mild, non-abrasive detergents applied with a clean sponge or soft cloth. Rinse well.

Bottom

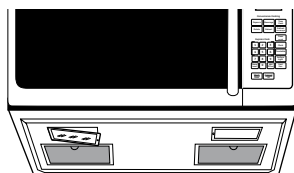
Clean off the grease and dust on the bottom often. Use a solution of warm water and detergent.

Replacing the light bulb.

GEAppliances.ca



Remove screws.



Reusable vent filters
(on all models).

Cooktop Lights/Nite Lights

Replace with 120 volt, 25 or 50 watt (max.) incandescent bulbs. Order WB25X10030 from your GE supplier.

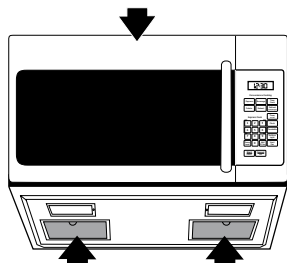
- 1 To replace the cooktop lights/nite lights, first disconnect the power at the main fuse or circuit breaker panel, or pull the plug.
- 2 One side at a time, remove the screw from the side of the light compartment cover and lower the cover until it stops.
- 3 Be sure the bulb is cool before removing. Break the adhesive seal by gently unscrewing the bulb.
- 4 Screw in the new bulb, then raise the light cover and replace the screw. Repeat for the other light. Connect electrical power to the oven.

Replacing the Oven Cavity Lamp

1. Disconnect power at the main fuse or circuit breaker panel.
2. Remove the top grill by removing the two screws that hold it in place.
3. Remove charcoal filter if present. **NOTE:** Charcoal filter is an optional kit, you may not have one.
4. Press the retainer holding the lamp shield in place.
5. Pull the lamp shield out. Unscrew the light bulb out and replace with the 120V-130V, 30W incandescent bulb. Order WB25X10029 from your GE supplier.
6. Return the lamp and lamp shield to original position and replace charcoal filter.
7. Replace the grill and 2 screws. Reconnect power to the oven.

About the exhaust feature.

Charcoal filter (on some models).



Reusable vent filters
(on all models).

Vent Fan

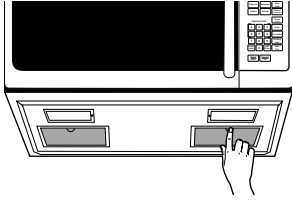
The vent fan has two metal reusable vent filters. Models that recirculate air back into the room also use a charcoal filter.

Reusable Vent Filters

The metal filters trap grease released by foods on the cooktop. They also prevent flames from foods on the cooktop from damaging the inside of the oven.

For this reason, the filters must always be in place when the hood is used. The vent filters should be cleaned once a month, or as needed.

Care and cleaning of the oven.



Removing and Cleaning the Filters

To remove, slide them to the rear using the tabs. Pull down and out.

To clean the vent filters, soak them and then swish around in hot water and detergent. Don't use ammonia or ammonia products because they will darken the metal. Light brushing can be used to remove embedded dirt.

Rinse, shake and let dry before replacing.

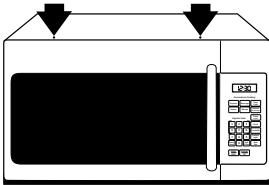
To replace, slide the filters into the frame slots on the back of each opening. Press up and to the front to lock into place.

Charcoal Filter

The charcoal filter cannot be cleaned. It must be replaced. Order Part No. WB02X11550 from your GE supplier.

If the model is not vented to the outside, the air will be recirculated through a disposable charcoal filter that helps remove smoke and odors.

The charcoal filter should be replaced when it is noticeably dirty or discolored (usually after 6 to 12 months, depending on usage). See "Optional Kits," page 8, for more information.



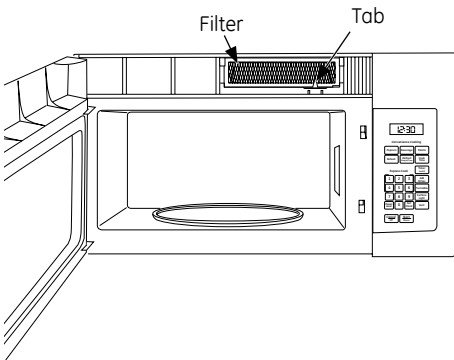
Remove 2 grille screws to remove the grille.

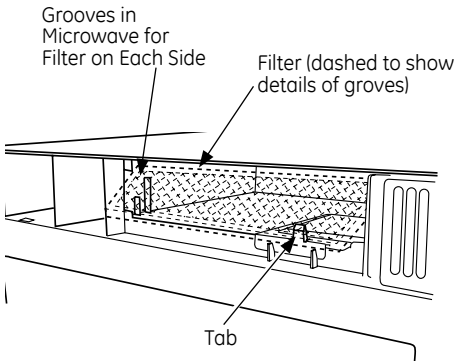
To Remove the Charcoal Filter

To remove the charcoal filter, first disconnect power at the main fuse or circuit breaker, or pull the plug. Remove the top grille by removing the two screws that hold it in place.

You may need to open the cabinet doors to remove the screws.

Press back on the top of the filter with both hands until the filter lays down almost horizontal. Lift the filter at the bottom until it comes free of the tabs. Slide the filter down and out.





To Install the Charcoal Filter

To install a new charcoal filter, remove plastic and other outer wrapping from the new filter.

Insert the top of the filter up and into the grooves on both sides of the inside of the top opening. Once you have cleared the bottom tab, push the bottom of the filter in until it rests in place behind the tab.

Before you call for service....

Things That Are Normal With Your Microwave Oven

- Moisture on the oven door and walls while cooking. Wipe the moisture off with a paper towel or soft cloth.
- Moisture between the oven door panels when cooking certain foods. Moisture should dissipate shortly after cooking is finished.
- Steam or vapor escaping from around the door.
- Light reflection around door or outer case.
- Dimming oven light and change in the blower sound at power levels other than high.
- Noises while oven is operating.
- TV-radio interference might be noticed while using the microwave. Similar to the interference caused by other small appliances, it does not indicate a problem with the microwave. Plug the microwave into a different electrical circuit, move the radio or TV as far away from the microwave as possible or check the position and signal of the TV/radio antenna.

Before you call for service....



Troubleshooting Tips

Save time and money! Review the charts on the following pages first and you may not need to call for service.

Problem	Possible Cause	What To Do
Oven will not start	A fuse in your home may be blown or the circuit breaker tripped.	<ul style="list-style-type: none"> • Replace fuse or reset circuit breaker.
	Power surge.	<ul style="list-style-type: none"> • Unplug the microwave oven, then plug it back in.
	Plug not fully inserted into wall outlet	<ul style="list-style-type: none"> • Make sure the 3-prong plug on the oven is fully inserted into wall outlet.
	Door not securely closed.	<ul style="list-style-type: none"> • Open the door and close securely.
Control panel lighted, yet oven will not start	Door not securely closed.	<ul style="list-style-type: none"> • Open the door and close securely.
	START/PAUSE button not pressed after entering cooking selection.	<ul style="list-style-type: none"> • Press START/PAUSE.
	Another selection entered already in oven and CANCEL/OFF button not pressed to cancel it.	<ul style="list-style-type: none"> • Press CANCEL/OFF.
	Cooking time not entered after pressing COOK TIME	<ul style="list-style-type: none"> • Make sure you have entered cooking time after pressing COOK TIME.
	CANCEL/OFF was pressed accidentally.	<ul style="list-style-type: none"> • Reset cooking program and press START/PAUSE.
CONTROL LOCKED appears on display	The control has been locked.	<ul style="list-style-type: none"> • Press and hold CANCEL/OFF for about 3 seconds to unlock the control.
Floor of the oven is warm even when the oven has not been used	The cooktop light is located below the oven floor. When light is on, the heat it produces may make the oven floor get warm.	<ul style="list-style-type: none"> • This is normal.
You hear an unusual low-tone beep	You have tried to change the power level when it is not allowed	<ul style="list-style-type: none"> • Many of the oven's features are preset and cannot be changed.
Vent fan comes on automatically	The vent fan automatically turns on to protect the microwave if it senses too much heat rising from the cooktop below.	<ul style="list-style-type: none"> • This is normal.

Please place in envelope and mail to:
Veuillez mettre dans une enveloppe et envoyez à :

**OWNERSHIP REGISTRATION
P.O. BOX 1780
MISSISSAUGA, ONTARIO
L4Y 4G1
(FOR CANADIAN CONSUMERS ONLY -
POUR RÉSIDENTS CANADIENS SEULEMENT)**

CUT ALONG THIS LINE AND RETURN CARD - THANKS
 DÉCOUPEZ ICI ET ENVOYEZ LA FICHE - MERCI



For Canadian
Customers



Pour les
consommateurs
canadiens

OWNERSHIP REGISTRATION CERTIFICATE – FICHE D'INSCRIPTION DU PROPRIÉTAIRE

Please register your product to enable us to contact you in the remote event a safety notice is issued for this product and to allow for efficient communication under the terms of our warranty, should the need arise. Veuillez enregistrer votre produit afin de nous permettre de communiquer avec vous si jamais un avis de sécurité concernant ce produit était émis et de communiquer facilement avec vous en vertu de votre garantie, si le besoin s'en fait sentir.

REGISTER ON-LINE: www.geappliances.ca MAIL TO: **P.O. BOX 1780, MISSISSAUGA**
 ENREGISTREMENT SUR INTERNET À : www.electromenagersge.ca POSTEZ À : **ONTARIO, L4Y 4G1**

MR./M. MRS./MME. MS. FIRST NAME / PRÉNOM LAST NAME / NOM

STREET NO./N° RUE STREET NAME / RUE APT./NOI/APP./RR#

CITY / VILLE PROVINCE POSTAL CODE / CODE POSTAL

AREA CODE / IND. RÉG. TELEPHONE / TÉLÉPHONE E-MAIL / COURRIEL

DID YOU PURCHASE A SERVICE CONTRACT FOR THIS APPLIANCE? YES/ OUI IF YES/ SI OUI : EXPIRATION
 AVEZ-VOUS ACHETÉ UN CONTRAT DE SERVICE POUR CET APPAREIL ? NON/ NON YA M DU

NAME OF SELLING DEALER / NOM DU MARCHAND MODEL / MODÈLE

INSTALLATION DATE / DATE D'INSTALLATION CORRESPONDENCE ENGLISH
 YA M DU DU CORRESPONDANCE FRANÇAIS SERIAL / SÉRIE

I do not wish to receive any promotional offers regarding this product.
 Je ne désire pas recevoir d'offres promotionnelles concernant ce produit.

GE Microwave Oven Warranty.



All warranty service provided by our Factory Service Centers, or an authorized Customer Care® technician. To schedule service, online, contact us at GEAppliances.ca, or call 1.800.561.3344. Please have serial and model numbers available when calling for service.

Staple your receipt here. Proof of the original purchase date is needed to obtain service under the warranty.

For The Period of:	Mabe Will Replace
One Year <i>From the date of the original purchase</i>	Any part of the microwave oven which fails due to a defect in materials or workmanship During this limited one-year warranty , Mabe will also provide, free of charge , all labor and related service to replace the defective part.

What Mabe Will Not Cover:

- Service trips to your home to teach you how to use the product.
- Improper installation, delivery or maintenance.
- Product not accessible to provide required service.
- Failure of the product or damage to the product if it is abused, misused (for example, cavity arcing from wire rack or metal/foil), or used for other than the intended purpose or used commercially.
- Replacement of house fuses or resetting of circuit breakers.
- Replacement of the cooktop light bulbs.
- Damage to the product caused by accident, fire, floods or acts of God.
- Incidental or consequential damage caused by possible defects with this appliance.
- Damage caused after delivery.

EXCLUSION OF IMPLIED WARRANTIES—Your sole and exclusive remedy is product exchange as provided in this Limited Warranty. Any implied warranties, including the implied warranties of merchantability or fitness for a particular purpose, are limited to one year or the shortest period allowed by law.

This warranty is extended to the original purchaser and any succeeding owner for products purchased for home use within Canada. If the product is located in an area where service by a Mabe Authorized Servicer is not available, you may be responsible for a trip charge or you may be required to bring the product to an Authorized Mabe Service Location for service.

Some provinces do not allow the exclusion or limitation of incidental or consequential damages. This warranty gives you specific legal rights, and you may also have other rights which vary from province to province. To know what your legal rights are, consult your local or provincial consumer affairs office.

Warrantor: Mabe Canada Inc., Burlington, Ontario

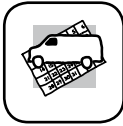
Consumer Support.



GE Appliances Website

GEAppliances.ca

Have a question or need assistance with your appliance? Try the GE Appliances Website 24 hours a day, any day of the year! For greater convenience and faster service, you can now download Owner's Manuals, order parts, catalogs.



Schedule Service

GEAppliances.ca

Expert Mabe repair service is only one step away from your door. Get on-line and schedule your service at your convenience any day of the year! Or call 1.800.561.3344 during normal business hours.



Service Contrats

GEAppliances.ca

Purchase a Mabe extended warranty and learn about special discounts that are available while your warranty is still in effect. You can purchase it on-line anytime, or call 1.800.461.3636 during normal business hours. Mabe Consumer Home Services will still be there after your warranty expires.



Parts and Accessories

GEAppliances.ca

Individuals qualified to service their own appliances can have parts or accessories sent directly to their homes (VISA, MasterCard and Discover cards are accepted). Order on-line today, 24 hours every day or by phone at 1.800.661.1616 during normal business hours.

Instructions contained in this manual cover procedures to be performed by any user. Other servicing generally should be referred to qualified service personnel. Caution must be exercised, since improper servicing may cause unsafe operation.



Contact Us

GEAppliances.ca

If you are not satisfied with the service you receive from Mabe, contact us on our Website with all the details including your phone number, or write to:

General Manager, Customer Relations
Mabe Canada Inc,
Suite 310, 1 Factory Lane,
Moncton NB E1C 9M3



Register Your Appliance

GEAppliances.ca

Register your new appliance on-line- at your convenience! Timely product registration will allow for enhanced communication and prompt service under the terms of your warranty, should the need arise. You may also mail in the pre-printed registration card included in the packing material.



Four à micro-ondes

Sécurité 2 à 8

Utilisation

Caractéristiques du four 9
Commandes 10
Fonctions minutées 11
Fonctions de décongélation 12 à 14
Fonctions pratiques 15, 16
Terminologie de la cuisson aux micro-ondes .. 16
Niveaux de puissance 17
Autres caractéristiques 18 à 20
Remplacement de l'ampoule 23
Caractéristiques d'extraction 23

Entretien et nettoyage 24, 25

Dépannage

Avant de contacter un service
de dépannage 25, 26

Service à la clientèle

Nécessaires en option 8
Enregistrement du produit 27
Garantie 29
Service à la clientèle 30

Inscrivez ici les numéros de modèle et de série :

N° de modèle _____

N° de série _____

Vous trouverez ces numéros sur une étiquette,
lorsque la porte est ouverte.

Manuel de l'utilisateur

JVM1630WFC
JVM1630BFC
JVM1635SFC

IMPORTANTES CONSIGNES DE SÉCURITÉ.

LISEZ TOUTES LES INSTRUCTIONS AVANT D'UTILISER VOTRE APPAREIL.

Lors de l'utilisation d'appareils électriques, suivez les mesures de sécurité de base :

AVERTISSEMENT!

Pour réduire le risque de brûlures, de chocs électriques, d'incendies, de blessures ou d'exposition aux micro-ondes :

PRÉCAUTIONS À OBSERVER POUR ÉVITER UNE ÉVENTUELLE EXPOSITION EXCESSIVE AUX MICRO-ONDES

- | | |
|--|--|
| <p>(a) N'essayez pas de faire fonctionner cet appareil lorsque la porte est ouverte. Cela vous exposerait aux effets nocifs des micro-ondes. Il est important de ne pas mettre en échec ou modifier le système de verrouillage de sécurité.</p> <p>(b) Ne placez aucun objet entre la surface frontale du four et la porte. Ne laissez pas de saleté ou de résidus de produits de nettoyage s'accumuler sur les surfaces étanches.</p> | <p>(c) Ne faites pas fonctionner le four s'il est endommagé. Il est très important que la porte du four ferme bien et que les pièces suivantes ne soient pas endommagées :</p> <ul style="list-style-type: none">(1) porte (tordue)(2) charnières et loquets (cassés ou desserrés)(3) joints de porte et surfaces étanches <p>(d) Seul un technicien qualifié est habilité à régler ou réparer cet appareil.</p> |
|--|--|

- **Lisez toutes les instructions avant d'utiliser cet appareil. Lors de l'utilisation d'appareils électriques, suivez les mesures de sécurité de base :**
- Lisez et respectez les mesures de sécurité énoncées dans la section « Précautions à observer pour éviter une éventuelle exposition excessive aux micro-ondes ».
- Cet appareil doit être mis à la terre. Utilisez uniquement une prise de courant convenablement mise à la terre. Reportez-vous à la page 7, à la section « Instructions de mise à la terre ».
- Ce four à micro-ondes est homologué CUL pour une installation au-dessus d'une cuisinière électrique ou à gaz (de moins de 60 000 BTU).
- Ce four à hotte intégrée est conçu pour être installé au-dessus de cuisinières dont la largeur ne dépasse pas 36 po (91,4 cm). Il peut être installé au-dessus d'appareils de cuisson électriques ou à gaz.
- Ne faites pas fonctionner cet appareil si le cordon d'alimentation ou la fiche de branchement sont endommagés, s'il ne fonctionne pas correctement, s'il a été endommagé ou s'il a subi une chute. Si le cordon d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le service après-vente de General Electric ou un agent autorisé, qui utilisera un cordon d'alimentation de General Electric.
- Veillez à respecter les instructions d'installation fournies concernant le choix de l'emplacement et l'installation de l'appareil.
- Ne nettoyez pas ce four avec des tampons à récurer métalliques. Des bouts de métal pourraient se détacher et toucher des pièces électriques, présentant ainsi un risque de choc électrique.

CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS

Cet appareil doit être utilisé uniquement aux fins prévues et décrites dans ce manuel.

- Pour réduire le risque d'incendie à l'intérieur du four :
- Ne faites pas trop cuire les aliments. Surveillez attentivement votre four lorsque vous utilisez du papier, du plastique ou d'autres matières inflammables pour la cuisson.
- Retirez les attaches et autres accessoires métalliques des emballages en papier ou en plastique avant de les placer dans le four.
- Ne rangez rien à l'intérieur du four. Ne laissez pas d'article en papier, d'ustensile de cuisine ou d'aliments dans le four lorsque celui-ci n'est pas utilisé.
- Ne faites pas de maïs soufflé dans le four à micro-ondes à moins d'utiliser un accessoire pour micro-ondes ou des grains de maïs prévus à cet effet.
- Si un feu se déclare dans votre four, laissez la porte fermée, éteignez le four et débranchez le cordon d'alimentation ou coupez l'alimentation au niveau du tableau de distribution (fusible ou disjoncteur). Si vous ouvrez la porte, les flammes risquent de se propager.
- N'utilisez pas le four pour sécher des journaux.
- **Thermomètre** – N'utilisez pas de thermomètres à cuisson ou à four standards pour la cuisson aux micro-ondes. Le métal et le mercure contenus dans ces thermomètres pourraient produire des **étincelles** et endommager le four. Si vous utilisez un thermomètre à viande pendant la cuisson, assurez-vous qu'il convient à la cuisson aux micro-ondes.
- Lorsque le four ne fonctionne pas, n'y rangez rien d'autre que les accessoires recommandés.
- Ne laissez pas cet appareil à l'extérieur. N'utilisez pas cet appareil à proximité de l'eau, par exemple dans un sous-sol humide, près d'une piscine ou près d'un évier.
- Éloignez le cordon d'alimentation de toute surface chaude.
- N'immergez pas la fiche de branchement ou le cordon d'alimentation dans l'eau.
- Ne recouvrez ni n'obstruez aucune des ouvertures de l'appareil.
- Ce four à micro-ondes n'a été ni testé ni homologué pour une utilisation sur un bateau.
- Cet appareil doit être utilisé uniquement aux fins prévues et décrites dans ce manuel.
- N'utilisez aucun produit chimique corrodant ni de vapeur corrosive dans cet appareil.
- Ce four à micro-ondes a été spécialement conçu pour réchauffer et cuire les aliments, et non pour être utilisé en laboratoire ou à des fins industrielles.
- Certains produits comme les œufs entiers ou les aliments contenus dans des récipients fermés (un pot en verre par exemple) peuvent éclater. Vous ne devez pas les faire chauffer dans le four à micro-ondes. Une telle utilisation du four à micro-ondes peut provoquer des blessures.
- Il est important que la surface de la porte qui entre en contact avec le four à micro-ondes reste propre. Utilisez uniquement un détergent doux non abrasif avec une éponge propre ou un chiffon doux. Rincez bien.
- Seul un technicien qualifié peut réparer cet appareil. Si une inspection, une réparation ou un réglage s'avère nécessaire, communiquez avec le bureau de service après-vente autorisé le plus proche.
- Comme pour tout autre appareil, l'utilisation du four par des enfants doit faire l'objet d'une étroite supervision.
- Ne rangez rien sur le dessus du four à micro-ondes lorsqu'il fonctionne.
- N'installez pas cet appareil au-dessus d'un évier.
- Ne laissez pas pendre le cordon d'alimentation au bas d'une table ou du comptoir.
- N'utilisez pas de produits en papier dans un four lorsque l'appareil fonctionne en mode de cuisson, excepté au four à micro-ondes.

CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS

IMPORTANTES CONSIGNES DE SÉCURITÉ.

LISEZ TOUTES LES INSTRUCTIONS AVANT D'UTILISER VOTRE APPAREIL.



⚠ AVERTISSEMENT!

ÉTINCELLES

Si vous constatez la présence d'étincelles, appuyez sur la touche **ANNULER/ARRÊT** et éliminez la cause du problème.

La formation d'étincelles dans le four à micro-ondes est provoquée par :

- Une feuille d'aluminium ou un autre article métallique qui entre en contact avec une paroi du four.
- Le support du plateau tournant qui n'est pas correctement installé.
- Du papier d'aluminium qui n'épouse pas bien la forme des aliments (les bords relevés agissent comme des antennes).
- La présence d'articles métalliques (attaches, broches à volaille, dorures sur un ustensile) dans le four à micro-ondes.
- L'utilisation dans le four à micro-ondes d'essuie-tout en papier recyclé contenant des particules métalliques.



⚠ AVERTISSEMENT! **ALIMENTS**

- Ne faites pas éclater de maïs soufflé dans le four à micro-ondes à moins d'utiliser un accessoire pour micro-ondes ou du maïs prévu à cet effet.
 - Ne faites pas bouillir d'œufs dans le four à micro-ondes. La pression s'accumulerait à l'intérieur du jaune et ferait éclater l'œuf, ce qui pourrait provoquer des blessures.
 - Faire fonctionner le four à micro-ondes pendant plus d'une minute ou deux sans placer d'aliments à l'intérieur peut endommager le four et provoquer un incendie. La température autour du magnétron augmente et cela peut affecter la durée de vie du four.
 - Percez la « peau » qui recouvre certains aliments comme les pommes de terre, les saucisses, les tomates, les pommes, le foie de volaille et autres abats et les jaunes d'œuf pour permettre à la vapeur de s'échapper pendant la cuisson.
 - **EAU SURCHAUFFÉE**
Les liquides comme l'eau, le café ou le thé peuvent être surchauffés, c'est-à-dire passer leur point d'ébullition, sans avoir l'air de bouillir. Le bouillonnement peut ne pas être visible lorsque vous sortez le récipient du four à micro-ondes. AINSI, CES LIQUIDES BRÛLANTS PEUVENT SOUDAINEMENT SE METTRE À BOUILLIR ET DÉBORDER DU RÉCIPENT LORSQUE CE DERNIER EST DÉPLACÉ OU QU'ON Y PLONGE UN USTENSILE COMME UNE CUILLÈRE.
- Pour réduire le risque de blessures :
- Ne surchauffez pas le liquide.
 - Remuez les liquides avant la période de chauffage et au milieu de celle-ci.
 - N'utilisez pas de récipient à parois verticales dont le goulot est étroit.
 - Une fois le récipient chauffé, laissez-le reposer dans le four à micro-ondes pendant un court moment avant de le retirer.
 - Faites très attention lorsque vous introduisez une cuillère ou un autre ustensile dans le récipient.
- Les aliments cuits dans un liquide (comme les pâtes) ont tendance à bouillir plus rapidement que les aliments à plus faible teneur en eau. Si cela se produit, consultez la section « Entretien et nettoyage du four à micro-ondes » pour les instructions concernant le nettoyage de l'intérieur du four.
 - Ne faites pas chauffer d'aliments pour bébé dans des pots en verre, même si le couvercle a été enlevé. Assurez-vous que les aliments pour bébé sont bien cuits. Remuez pour répartir la chaleur uniformément. Lorsque vous réchauffez du lait maternisé (formule), faites attention à ne pas vous ébouillanter. La température du lait peut être plus élevée que celle du récipient. Vérifiez toujours la température du lait avant de le donner au bébé.
 - Ne faites pas décongeler une bouteille de boisson surgelée dont le goulot est étroit (surtout une boisson gazeuse). De la pression peut s'accumuler, même si le bouchon a été enlevé. Le récipient pourrait éclater et causer des blessures.
 - La vapeur et les aliments chauds peuvent causer des brûlures. Soyez prudent lorsque vous ouvrez des récipients d'aliments chauds comme des sacs de maïs soufflé, des sachets et des boîtes de cuisson. Pour éviter toute blessure, tenez votre visage et vos mains à l'écart de la vapeur.
 - Ne faites pas trop cuire les pommes de terre. Elles peuvent se déshydrater et prendre feu, et donc endommager votre four.
 - Faites bien cuire la viande et la volaille. La température INTERNE de la viande doit s'élever à au moins 160 °F (71 °C), celle de la volaille à au moins 180 °F (82 °C). La cuisson à ces températures protège habituellement contre les intoxications alimentaires.

CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS

IMPORTANTES CONSIGNES DE SÉCURITÉ.

LISEZ TOUTES LES INSTRUCTIONS AVANT D'UTILISER VOTRE APPAREIL.



USTENSILES DE CUISSE CONVENANT À LA CUISSON AUX MICRO-ONDES

N'utilisez pas ce four en mode micro-ondes si le plateau tournant et son support ne sont pas en place. Aucun obstacle ne doit empêcher le plateau de tourner. Assurez-vous que tous les ustensiles que vous utilisez dans votre four sont compatibles avec la cuisson aux micro-ondes. La plupart des cocottes en verre, des plats de cuisson, des récipients gradués et des ramequins, ainsi que la vaisselle en porcelaine ou en terre cuite qui ne comporte pas de motifs métalliques, peuvent être utilisés. Certains ustensiles de cuisson portent la mention « résiste au four à micro-ondes ».

- Si vous n'êtes pas certain qu'un ustensile de cuisson convient au four à micro-ondes, faites l'essai suivant : versez une tasse (240 mL) d'eau dans une tasse graduée en verre. Placez-la dans le four à l'intérieur ou à côté de l'ustensile que vous désirez tester. Chauffez au four à micro-ondes à la puissance maximale pendant 30 à 45 secondes. Si l'ustensile chauffe, il ne doit pas être utilisé pour la cuisson au four à micro-ondes. Si l'ustensile ne chauffe pas et que seule l'eau dans la tasse est chaude, il convient à la cuisson au four à micro-ondes.
- Les aliments ou ustensiles de cuisson en métal de grand format ne doivent pas être utilisés dans un four à micro-ondes/convection, car ils augmentent les risques de choc électrique et d'incendie.
- Parfois, la sole du four, le plateau tournant et les parois peuvent devenir trop chauds au toucher. Faites attention de ne pas y toucher pendant ou après la cuisson.
- Si vous utilisez un thermomètre à viande pendant la cuisson, assurez-vous qu'il convient à la cuisson aux micro-ondes.
- N'utilisez aucun produit en papier recyclé. Le papier ciré, les serviettes et les essuie-tout en papier recyclé peuvent contenir des particules métalliques qui pourraient produire des étincelles ou prendre feu. Évitez d'utiliser des produits en papier qui contiennent du nylon ou des fibres de nylon, car ils peuvent aussi prendre feu.



Configuration pour tester la réaction d'un ustensile au four à micro-ondes.

- Certains récipients en polystyrène (comme ceux utilisés pour l'emballage de la viande) possèdent un fond dans lequel est incrustée une mince bande métallique. Durant la cuisson, ce ruban peut brûler le fond du four et enflammer un essuie-tout.
- N'utilisez pas le four à micro-ondes pour sécher des journaux.
- Tous les types de pellicule plastique ne conviennent pas aux micro-ondes. Consultez les instructions fournies sur l'emballage.
- Pour que les aliments ne dessèchent pas et pour éviter les projections, vous pouvez utiliser une pellicule plastique, du papier paraffiné ou des essuie-tout. Cependant, disposez la pellicule plastique de façon à ce que la vapeur puisse s'échapper.
- La chaleur des aliments peut se transmettre à l'ustensile de cuisson et ce dernier peut devenir chaud. Vous devrez peut-être utiliser des gants isolants pour manipuler ces ustensiles.
- Les sachets de cuisson que l'on peut faire « bouillir » et les sachets en plastique étanches doivent être entaillés ou percés selon les instructions fournies sur leur emballage. Sinon, le sachet peut éclater pendant ou immédiatement après la cuisson et causer des blessures. De plus, les récipients en plastique doivent être entrouverts, puisque le couvercle forme une jointure étanche. Après la cuisson dans un récipient recouvert d'une pellicule plastique étanche, enlevez la pellicule avec prudence. Pour éviter toute blessure, tenez votre visage et vos mains éloignés de la vapeur.

CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS



USTENSILES DE CUISINE CONVENANT À LA CUISSON AUX MICRO-ONDES (suite)

- Utilisez le papier d'aluminium selon les instructions fournies dans le présent manuel. Lorsque vous utilisez du papier d'aluminium dans le four à micro-ondes, éloignez-le d'au moins 1 po (2,5 cm) des parois du four.
- Les ustensiles de cuisson en plastique conçus pour les fours à micro-ondes sont très utiles, mais ils doivent être utilisés avec prudence. Même le plastique conçu pour la cuisson au four à micro-ondes peut ne pas être aussi résistant à la chaleur qu'un ustensile en verre ou en céramique. Il peut rapidement s'amollir ou carboniser s'il est soumis à de courtes

périodes de cuisson excessive. S'ils sont exposés longtemps à une cuisson excessive, les aliments et l'ustensile peuvent prendre feu.

Observez les règles suivantes :

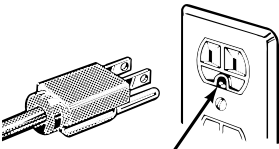
- 1 N'utilisez que des plastiques conçus pour la cuisson au four à micro-ondes et suivez à la lettre les recommandations du fabricant.
- 2 Ne faites pas chauffer de récipients vides dans le four à micro-ondes.
- 3 Ne permettez pas aux enfants, lorsqu'ils sont seuls, de mettre des ustensiles en plastique dans le four.

⚠ AVERTISSEMENT!

INSTRUCTIONS DE MISE À LA TERRE

AVERTISSEMENT!

Si l'appareil n'est pas correctement mis à la terre, l'utilisateur s'expose à des chocs électriques.



Avant l'emploi, vérifiez la qualité de la mise à la terre.

Cet appareil doit être mis à la terre. En cas de court-circuit, le conducteur de mise à la terre permet au courant électrique

de s'échapper, ce qui réduit le risque de choc électrique.

Cet appareil est doté d'un cordon d'alimentation comportant un fil et une fiche de mise à la terre. La fiche doit être branchée sur une prise de courant correctement installée et mise à la terre.

Si vous ne comprenez pas toutes les instructions de mise à la terre ou si vous êtes incertain de la qualité de la mise à la terre de l'appareil, consultez un électricien qualifié ou un technicien du service après-vente.

Si la prise de courant est une prise murale standard à 2 alvéoles, c'est à l'utilisateur qu'incombe la responsabilité et l'obligation de la faire remplacer par une prise à 3 alvéoles correctement mise à la terre.

Ne coupez et ne retirez en aucun cas la troisième broche (mise à la terre) de la fiche du cordon d'alimentation.

N'utilisez pas de fiche d'adaptation avec cet appareil.

N'utilisez pas de cordon prolongateur avec cet appareil. Si le cordon d'alimentation est trop court, demandez à un électricien qualifié ou à un technicien du service après-vente d'installer une prise près de l'appareil.

Pour un fonctionnement optimal, branchez cet appareil sur sa propre prise électrique pour éviter que les lampes ne clignent, que les fusibles ne sautent ou que le disjoncteur ne se déclenche.

CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS

IMPORTANTES CONSIGNES DE SÉCURITÉ.

LISEZ TOUTES LES INSTRUCTIONS AVANT D'UTILISER VOTRE APPAREIL.

VENTILATEUR D'EXTRACTION

Le ventilateur fonctionne automatiquement dans certaines conditions (reportez-vous à la section « Ventilateur automatique »). Certaines précautions doivent être prises afin d'éviter le déclenchement et la propagation de feux de cuisson lorsque le ventilateur fonctionne.

- Nettoyez souvent le dessous du four à micro-ondes. Ne laissez pas la graisse s'accumuler sur le four à micro-ondes ou les filtres du ventilateur.
- Dans le cas d'un feu de graisse sur les éléments de surface situés en dessous du four à micro-ondes, étouffez les flammes en recouvrant l'ustensile d'un couvercle, d'une plaque à gâteaux ou d'un plateau.
- Nettoyez les filtres du ventilateur avec soin. Les produits de nettoyage corrosifs, comme ceux utilisés pour le four et à base de soude, peuvent endommager les filtres.
- Pour faire flamber des aliments sous le four à micro-ondes, mettez le ventilateur en marche.
- Ne laissez jamais les éléments de surface sous le four à micro-ondes à des réglages élevés sans surveillance. Les débordements peuvent produire de la fumée et des projections de graisse qui pourraient s'enflammer et se propager si le ventilateur du four à micro-ondes fonctionne. Pour réduire le fonctionnement du ventilateur automatique, choisissez des ustensiles de taille appropriée et n'utilisez les éléments de surface à réglage élevé que lorsque cela est vraiment nécessaire.

STIMULATEURS CARDIAQUES

La plupart des stimulateurs cardiaques sont protégés contre les interférences causées par les produits électriques, incluant les micro-ondes.

Toutefois, les patients qui en possèdent un peuvent consulter leur médecin sur le sujet.

NÉCESSAIRES EN OPTION

Disponibles à raison d'un coût supplémentaire chez votre fournisseur GE.

Nécessaires de panneaux complémentaires

- JX48WH – Blanc
- JX46BL – Noir

Lorsque vous remplacez une hotte de cuisinière de 36 po (91,4 cm), les nécessaires de panneaux complémentaires permettent de combler la largeur supplémentaire afin de donner un aspect encastré.

Pour une installation entre des armoires seulement et non en bout de comptoir. Chaque nécessaire contient deux panneaux complémentaires de 3 po (7,6 cm) de largeur.

Nécessaires de filtre à charbon

- JX81L – Nécessaire de filtre à charbon pour le recyclage d'air

Des nécessaires de filtre sont utilisés lorsque le four ne peut évacuer les vapeurs à l'extérieur.

Consultez la dernière de couverture pour commander par téléphone ou au www.electromenagersge.ca.

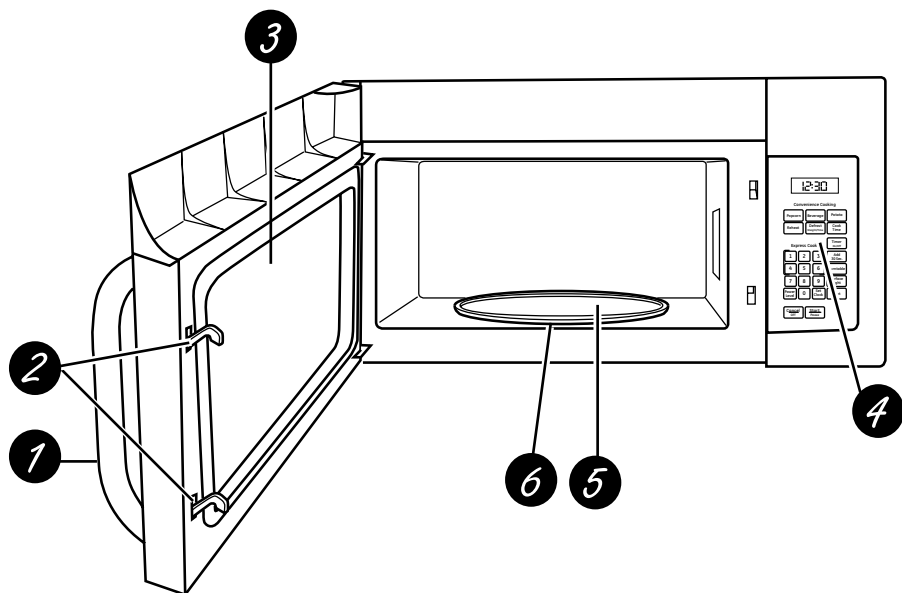
LISEZ ET SUIVEZ ATTENTIVEMENT CES CONSIGNES DE SÉCURITÉ.

CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS

Caractéristiques du four à micro-ondes

www.electromenagersge.ca

Les caractéristiques et l'aspect du produit montré dans ce manuel peuvent être différents de ceux de votre appareil.

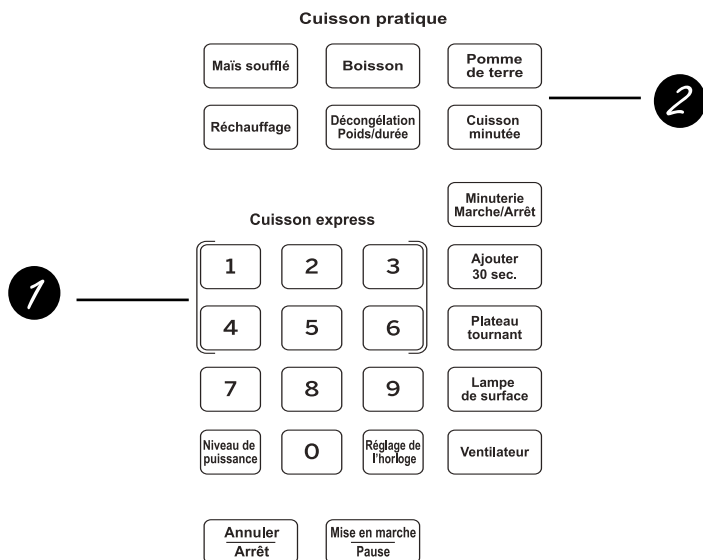


Caractéristiques du four

- 1** *Poignée de porte.*
- 2** *Loquets de la porte.*
- 3** *Hublot avec écran métallique.* Le hublot permet l'observation des aliments durant la cuisson et l'écran métallique retient les micro-ondes à l'intérieur du four.
- 4** *Tableau de commande.*
- 5** *Plateau tournant amovible.* N'utilisez pas ce four en mode micro-ondes si le plateau tournant et son support ne sont pas en place.
- 6** *Support amovible.* N'utilisez pas ce four en mode micro-ondes si le plateau tournant et son support ne sont pas en place.

Caractéristiques de cuisson du four à micro-ondes

Les caractéristiques et l'aspect du produit montré dans ce manuel peuvent être différents de ceux de votre appareil.



Commandes du four

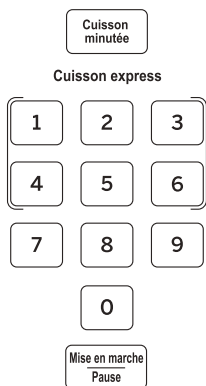
Avant de commencer, consultez le guide pratique.

1 Fonctions minutées

Appuyez sur	Entrez
CUISISON MINUTÉE	La durée de cuisson
DÉCONGÉLATION	Le poids ou la durée de décongélation
MINUTERIE	
NIVEAU DE PUISSANCE	Le niveau de puissance de 1 à 10
AJOUTER 30 SEC.	Mise en marche immédiate!
CUISISON EXPRESS	Mise en marche immédiate!

2 Fonctions pratiques

Appuyez sur	Entrez
MAÏS SOUFFLÉ	Appuyez sur cette touche pour sélectionner la portion
RÉCHAUFFAGE	Appuyez sur cette touche pour sélectionner l'aliment
BOISSON	Appuyez sur cette touche pour sélectionner la portion
POMME DE TERRE	Appuyez sur cette touche pour sélectionner la portion



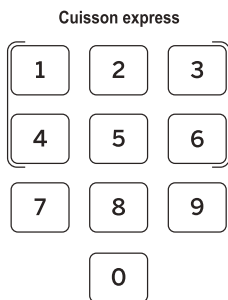
Cuisson minutée

Cette fonction permet de programmer une période de cuisson dont la durée peut atteindre 99 minutes et 99 secondes.

Le **niveau de puissance élevé (10)** est automatiquement sélectionné, mais vous pouvez choisir un autre niveau de puissance.

- 1** Appuyez sur **CUISSON MINUTÉE**.
- 2** Entrez la durée de cuisson.
- 3** Appuyez sur **MISE EN MARCHÉ**.
La cuisson se mettra en marche dès que le décompte débutera.

Vous pouvez ouvrir la porte du four durant la fonction de **cuisson minutée** pour vérifier les aliments. Pour reprendre la cuisson, fermez la porte et appuyez sur **MISE EN MARCHÉ**.



Cuisson express

Il s'agit d'un moyen rapide pour sélectionner une durée de cuisson allant de 1 à 6 minutes.

- 1** Appuyez sur l'une des touches de **cuisson express** (1 à 6) pour sélectionner 1 à 6 minutes de cuisson au **niveau de puissance 10**.
Par exemple, appuyez sur la touche **2** pour 2 minutes de cuisson.

Il est possible de modifier le niveau de puissance durant le décompte. Appuyez sur **NIVEAU DE PUISSANCE**, puis entrez une valeur de 1 à 10.

REMARQUE : La fonction de cuisson express ne se rapporte qu'aux touches 1 à 6.

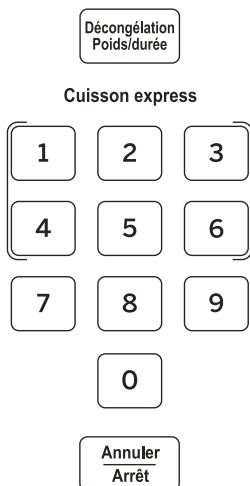


Ajouter 30 sec.

Cette fonction ajoute 30 secondes au temps de décompte, à chaque pression de la touche. Chaque pression de la touche ajoute 30 secondes, jusqu'à un maximum de 99 minutes et 99 secondes.

Ajouter 30 sec. peut également être utilisée comme une touche express de 30 secondes. Le four à micro-ondes se met en marche immédiatement lorsque vous appuyez sur cette touche.

Fonctions de décongélation



Décongélation selon le poids

Utilisez la fonction de **décongélation selon le poids** pour la viande, la volaille et le poisson. Utilisez la fonction de **décongélation minutée** pour la plupart des autres produits alimentaires surgelés. (La fonction de décongélation minutée est expliquée à la page 13.)

- 1 Appuyez une fois sur **DÉCONGÉLATION** pour la **décongélation selon le poids**.
- 2 Entrez le poids en livre.
- 3 Appuyez sur **MISE EN MARCHÉ**.
La décongélation se mettra en marche dès que le décompte débutera.

Conseils pour la décongélation

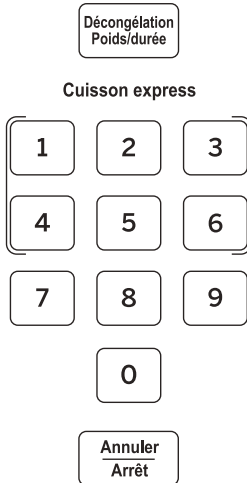
- Retirez la viande de son emballage et placez-la sur un plat allant au four à micro-ondes.
- Lorsque le four émet un signal sonore, retournez l'aliment. Retirez la viande décongelée du four ou protégez les parties tièdes avec de petits morceaux de papier d'aluminium.
- Vous devez laisser reposer la plupart des viandes pendant 5 minutes pour que la décongélation se termine. Pour un gros rôti, la période d'attente est d'environ 30 minutes.

Guide de conversion

Si le poids des aliments est indiqué en livres et en onces ou en kilogrammes et grammes, il faut le convertir en livres et dixièmes de livre (0,1).

Onces (grammes)	Livres
1 à 2 (28 à 57)	0,1
3 (85)	0,2
4 à 5 (113 à 142)	0,3
6 à 7 (170 à 198)	0,4
8 (227)	0,5
9 à 10 (255)	0,6
11 (312)	0,7
12 à 13 (340 à 369)	0,8
14 à 15 (397 à 425)	0,9

Remarque : Max. 6 lb (2,7 kg)



Décongélation minutée

Cette fonction permet de programmer la durée de décongélation. Consultez le Guide de décongélation de la page 14 pour connaître les durées suggérées (la fonction de **décongélation selon le poids** est expliquée à la page 12).

- 1** Appuyez deux fois sur **DÉCONGÉLATION** pour la **décongélation minutée**.
- 2** Entrez la durée de décongélation en minutes et en secondes.
- 3** Appuyez sur **MISE EN MARCHÉ**.
La décongélation se mettra en marche dès que le décompte débutera.

Pour une décongélation plus uniforme, retournez l'aliment et détachez ou réarrangez les morceaux à la moitié de la décongélation. Protégez les parties tièdes avec de petits morceaux de papier d'aluminium. Le four continue la décongélation si vous n'ouvrez pas la porte pour retourner l'aliment.

Il se peut que vous entendiez des bruits pendant la décongélation. Ce bruit est normal lorsque le four ne fonctionne pas au niveau de puissance **élevé**.

Conseils pour la décongélation

- Vous pouvez décongeler les aliments contenus dans du papier ou du plastique sans avoir à les retirer de leur emballage. Taillez ou percez des ouvertures dans les emballages étanches APRÈS le début de la décongélation. Entrouvrez les récipients en plastique.
- Un plat préparé de format familial peut être décongelé et cuit ou réchauffé au four à micro-ondes. Si le produit est fourni dans un récipient en aluminium, mettez-le dans un plat allant au four à micro-ondes.
- Les aliments rapidement périssables ne doivent pas être laissés à température ambiante pendant plus d'une heure après la décongélation. Les bactéries dangereuses prolifèrent rapidement à la température ambiante.
- Pour une décongélation plus uniforme des aliments volumineux, comme les rôtis, utilisez la **décongélation minutée**. Assurez-vous que les grosses pièces de viande sont complètement décongelées avant de les cuire.
- Les aliments décongelés doivent être froids, mais uniformément tendres. Si les aliments comportent encore des zones congelées, remettez-les brièvement dans le four à micro-ondes ou attendez quelques minutes.

Fonctions de décongélation

Guide de décongélation

ALIMENTS	DURÉE	COMMENTAIRES
Pain, gâteaux <i>Brioches</i> (environ 12 oz/340 g) <i>Petits pains divers</i> (1)	2 à 4 min 1/4 min	Redispousez à mi-cuisson.
Poisson et fruits de mer <i>Filets, surgelés</i> (1 lb/454 g)	6 à 9 min	
Fruits <i>Sachet en plastique – 1 à 2</i> (paquet de 10 oz/284 g)	1 à 5 min	
Viande <i>Bacon</i> (1 lb/454 g)	2 à 5 min	Placez le paquet fermé dans le four. Laissez reposer pendant 5 minutes après la décongélation.
<i>Biftecks, côtelettes et escalopes</i>	4 à 8 min par lb/454 g	Placez la viande non déballée dans un plat de cuisson. Retournez-la à la mi-temps et protégez les parties tièdes avec du papier d'aluminium. Lorsque la durée est écoulée, séparez les morceaux à l'aide d'un couteau. Laissez reposer pour compléter la décongélation.
<i>Rôtis : bœuf, agneau, veau, porc</i>	9 à 13 min par lb/454 g	Utilisez le niveau de puissance 10.
<i>Saucisses de Francfort</i> (1 lb/454 g)	2 à 5 min	Placez le paquet non déballé dans le four. Faites chauffer jusqu'à ce que les saucisses se détachent. Au besoin, laissez reposer 5 minutes pour terminer la décongélation.
<i>Viande hachée</i> (1 lb/454 g)	4 à 6 min	Retournez la viande à mi-cuisson.
Volaille <i>Poitrine de dinde</i> 4 à 6 lb/ (1,8 à 2,7 kg)	3 à 8 min par lb/454 g	Placez la poitrine déballée dans un plat allant au four à micro-ondes, la poitrine en dessous. À la moitié de la décongélation, retournez la poitrine vers le haut et protégez les parties tièdes avec du papier d'aluminium. Terminez la décongélation. Laissez reposer pendant 1 à 2 heures au réfrigérateur pour terminer la décongélation.
<i>Poulet à griller, en morceaux</i> (2½ à 3 lb/1,1 à 1,4 kg)	14 à 20 min	Placez le poulet non déballé dans un plat. À la moitié de la décongélation, déballez-le et retournez-le. Lorsque la deuxième moitié de la durée est écoulée, séparez les morceaux et placez-les dans un plat de cuisson. Faites chauffer de 2 à 4 minutes de plus, au besoin. Laissez reposer quelques minutes pour terminer la décongélation.
<i>Poulet entier</i> (2½ à 3 lb/1,1 à 1,4 kg)	20 à 25 min	Placez le poulet non déballé dans un plat. À la moitié de la décongélation, déballez-le et retournez-le. Protégez les parties tièdes avec du papier d'aluminium. Pour terminer la décongélation, faites couler de l'eau froide à l'intérieur du poulet jusqu'à ce que vous puissiez enlever les abattis.
<i>Viande hachée</i> (1 lb/454 g)	7 à 13 min par lb/454 g	Placez le poulet déballé dans le four, la poitrine sur le dessus. Retournez-le à mi-cuisson. Faites couler de l'eau froide dans la cavité jusqu'à ce que vous puissiez enlever les abattis.

Maïs soufflé

Maïs soufflé

Pour utiliser la fonction **Maïs soufflé** :

1 Appuyez une fois sur la touche **MAÏS SOUFLÉ** pour un sac de 2 oz (57 g), deux fois pour un sac de 2,5 oz (71 g) ou trois fois pour un sac de 3 oz (85 g).

2 Appuyez sur **MISE EN MARCHÉ**.

La cuisson se mettra en marche dès que le décompte débutera.

Vous ne pouvez pas modifier la sélection ou la quantité une fois que la fonction est en marche.

Si l'aliment n'est pas assez cuit après le décompte, utilisez la touche **CUISSON MINUTÉE** pour augmenter la durée de cuisson. Nous recommandons d'augmenter de 30 secondes et de surveiller étroitement.

Utilisation seulement avec un sachet de maïs soufflé pour four à micro-ondes, de 2 à 3 oz (57 à 85 g).

REMARQUE : N'utilisez pas cette fonction deux fois de suite pour un même aliment. Vous pourriez trop le cuire ou le faire brûler.

Réchauffage

Réchauffage

La fonction de **réchauffage** permet de réchauffer des portions d'aliments déjà cuits ou une assiette de restes.

Placez la tasse de liquide ou les aliments couverts dans le four.

1 Appuyez sur la touche **RÉCHAUFFAGE** jusqu'à six fois pour sélectionner le choix approprié.

Appuyez une fois pour de la pizza.

Appuyez deux fois pour des légumes.

Appuyez trois fois pour une assiette de restes.

Appuyez quatre fois pour de la soupe.

Appuyez cinq fois pour de la viande.

Appuyez six fois pour des pâtes.

2 Appuyez de nouveau sur la touche **RÉCHAUFFAGE** après avoir sélectionné le type d'aliment afin de sélectionner la quantité.

3 Appuyez sur **MISE EN MARCHÉ**.

La cuisson se mettra en marche dès que le décompte débutera.

Après avoir retiré les aliments du four, remuez-les si possible pour rendre la température uniforme. Les aliments réchauffés peuvent présenter de larges variations de température. Certaines parties peuvent être extrêmement chaudes.

Si l'aliment n'est pas assez chaud après le décompte, utilisez la touche **CUISSON MINUTÉE** pour augmenter la durée de cuisson.

Il n'est pas recommandé d'utiliser la fonction de réchauffage pour certains aliments.

Il est préférable de recourir à la fonction de **cuisson minutée** pour les aliments suivants :

- Produits de boulangerie.
- Aliments devant être réchauffés sans être couverts.
- Aliments devant être remués ou retournés.
- Aliments qui, après réchauffage, doivent avoir une surface sèche ou croustillante.

REMARQUE : N'utilisez pas cette fonction deux fois de suite pour un même aliment. Vous pourriez trop le cuire ou le faire brûler.

Fonctions pratiques

Boisson

Boisson

Utilisez la fonction **Boisson** pour réchauffer diverses quantités de liquide mesurées en onces. Placez le liquide dans le four à micro-ondes.

4 oz (114 mL)	1/2 tasse
8 oz (227 mL)	1 tasse
12 oz (341 mL)	1-1/2 tasse
16 oz (455 mL)	2 tasses

- 1 Appuyez sur la touche **BOISSON** jusqu'à quatre fois pour sélectionner le choix approprié.
Appuyez une fois pour une boisson de 4 onces (114 mL).
Appuyez deux fois pour une boisson de 8 onces (227 mL).
Appuyez trois fois pour une boisson de 12 onces (341 mL).
Appuyez quatre fois pour une boisson de 16 onces (455 mL).
- 2 Appuyez sur **MISE EN MARCHÉ**.
La cuisson se mettra en marche dès que le décompte débutera.

Pomme de terre

Pomme de terre

Pour utiliser la fonction **Pomme de terre** :

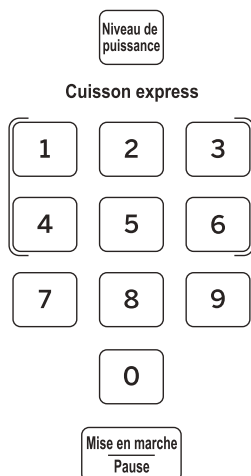
Placez la ou les pommes de terre dans le four.

- 1 Appuyez sur la touche **POMME DE TERRE** jusqu'à quatre fois pour sélectionner le choix approprié.
Appuyez une fois pour 1 pomme de terre.
Appuyez deux fois pour 2 pommes de terre.
Appuyez trois fois pour 3 pommes de terre.
Appuyez quatre fois pour 4 pommes de terre.
- 2 Appuyez sur **MISE EN MARCHÉ**.
La cuisson se mettra en marche dès que le décompte débutera.

REMARQUE : N'utilisez pas cette fonction deux fois de suite pour les mêmes quantités d'aliments. Cela pourrait entraîner des aliments trop cuits ou brûlés.

Terminologie de la cuisson aux micro-ondes

Terme	Définition
Aération	Après avoir couvert un récipient avec une pellicule plastique, laissez une ouverture en soulevant un des coins pour permettre à la vapeur de s'échapper.
Couvrir	Les couvercles retiennent l'humidité, assurent une cuisson plus uniforme et réduisent la durée de cuisson. Une pellicule en plastique légèrement soulevée ou un morceau de papier ciré permettent à la vapeur de s'échapper.
Formation d'étincelles	La formation d'étincelles dans le four à micro-ondes est provoquée par : <ul style="list-style-type: none">• un article de métal ou du papier d'aluminium qui touche les parois du four;• du papier d'aluminium qui n'épouse pas bien la forme des aliments (les coins relevés agissent comme des antennes);• des articles en métal, comme des attaches, les broches utilisées pour la volaille, la garniture dorée de la vaisselle;• des essuie-tout en papier recyclé, contenant des particules métalliques.
Protéger	Dans un four traditionnel, vous recouvrez les poitrines de poulet ou les aliments déjà cuits pour éviter qu'ils brunissent trop. Lorsque vous faites cuire des aliments aux micro-ondes, vous devez recouvrir les parties minces des aliments (comme le bout des ailes et les pilons d'une volaille) avec de petites bandes de papier d'aluminium pour éviter qu'elles soient cuites avant les parties plus charnues.
Temps de repos	Lorsque vous faites de la cuisson dans un four traditionnel, certains aliments comme les rôtis ou les gâteaux doivent reposer pour finir de cuire ou se raffermir. Ce temps de repos est particulièrement important après la cuisson au four à micro-ondes. Notez qu'un gâteau cuit aux micro-ondes ne doit pas refroidir sur une grille.



Changement du niveau de puissance

Vous pouvez entrer ou modifier le niveau de puissance avant ou pendant la cuisson. La fonction **Niveau de puissance** est réglée à un niveau de 10 (élevé) à moins de le changer.

- 1** Appuyez sur la touche **NIVEAU DE PUISSANCE**.
- 2** Entrez le nouveau niveau de puissance à l'aide des touches numériques ou appuyez sur la touche **NIVEAU DE PUISSANCE** à plusieurs reprises jusqu'à ce que vous obteniez le niveau désiré.
- 3** Après avoir sélectionné le niveau de puissance, attendez cinq secondes. L'affichage retournera à l'écran **Cook Time** (cuisson minutée).
- 4** Entrez le temps de cuisson et appuyez sur **MISE EN MARCHÉ**.

OU

- 1** Appuyez sur la touche **CUISSON MINUTÉE**.
- 2** Entrez la durée de cuisson désirée.
- 3** Appuyez sur la touche **NIVEAU DE PUISSANCE**.
- 4** Entrez le nouveau niveau de puissance à l'aide des touches numériques ou appuyez sur la touche **NIVEAU DE PUISSANCE** à plusieurs reprises jusqu'à ce que vous obteniez le niveau désiré.
- 5** Après avoir sélectionné le niveau de puissance, attendez cinq secondes. L'affichage retournera à l'écran **Cook Time (Enter Time)** (cuisson minutée [entrez la durée de cuisson]).

6 Appuyez sur **MISE EN MARCHÉ**.

Les différents niveaux de puissance donnent une plus grande souplesse à la cuisson au four à micro-ondes. Les niveaux de puissance du four à micro-ondes sont comparables à ceux des éléments chauffants d'une cuisinière. Chaque niveau de puissance utilise l'énergie des micro-ondes durant un certain pourcentage du temps de cuisson. Le **niveau de puissance 7** utilise l'énergie des micro-ondes pendant 30 % du temps. Le **niveau de puissance 3** émet des micro-ondes pendant 30 % du temps. Le niveau de puissance élevé (10), qui utilise l'énergie des micro-ondes durant toute la durée de la cuisson, est le plus fréquemment utilisé. Au **niveau de puissance 10**, les aliments cuisent plus vite, mais il faut les remuer ou les retourner plus souvent. L'emploi d'un niveau de puissance inférieur permet une cuisson plus uniforme et vous n'avez pas à remuer ni à retourner les aliments aussi souvent. Avec certains aliments, vous obtiendrez une meilleure saveur, texture ou apparence, en réduisant la puissance de chauffage. Utilisez un niveau de puissance moins élevé si vous faites cuire des aliments qui ont tendance à déborder, comme les pommes de terre à la normande et certains plats cuits au four.

Les temps de repos (après la période de cuisson aux micro-ondes) favorisent une distribution uniforme de la chaleur à l'intérieur des aliments. Prenez par exemple le **niveau de puissance 3** pour la décongélation : si l'énergie des micro-ondes n'était pas arrêtée, l'extérieur de la nourriture cuirait avant que l'intérieur ne soit décongelé.

Exemples d'utilisation des divers niveaux de puissance :

Élevé 10 (100 %) : Poisson, bacon, légumes, ébullition d'un liquide.

Moyen-élevé 7 (70 %) : Cuisson douce pour viande ou volaille, mets en sauce et réchauffage.

Moyen 5 (50 %) : Cuisson lente pour attendre la viande comme les ragoûts et les coupes de viande moins tendres.

Bas 2 ou 3 (20 ou 30 %) : Décongélation sans cuisson; cuisson lente; sauces délicates.

Réchauffage 1 (10 %) : Pour garder les aliments chauds sans les cuire de façon excessive; amollissement du beurre.

REMARQUE : Vous pouvez également changer le niveau de puissance pendant plusieurs modes de cuisson en appuyant sur la touche **NIVEAU DE PUISSANCE** et en entrant un niveau valide.

Autres caractéristiques

Réglage de
l'horloge

Horloge

Pour changer l'heure du jour.

- 1** Appuyez sur la touche **RÉGLAGE DE L'HORLOGE**. (Le micro-ondes ne doit pas être en marche.)
- 2** Entrez l'heure. L'horloge s'affiche en mode 12 heures.
- 3** Appuyez sur la touche **RÉGLAGE DE L'HORLOGE** ou la touche **MISE EN MARCHÉ** pour confirmer l'heure.

Mise en marche
Pause

Mise en marche/Pause

En plus d'actionner plusieurs fonctions, la touche **MISE EN MARCHÉ/PAUSE** vous permet d'arrêter la cuisson sans ouvrir la porte ni effacer l'affichage, et de reprendre la cuisson plus tard.

Annuler
Arrêt

Annuler/Arrêt

Appuyez sur la touche **ANNULER/ARRÊT** pour arrêter et annuler la cuisson en tout temps.

Annuler
Arrêt

Verrouillage des commandes

Il est possible de désactiver les fonctions du tableau de commande pour empêcher la mise en marche accidentelle ou l'utilisation du four par des enfants.

Pour verrouiller ou déverrouiller les commandes, maintenez la touche **ANNULER/ARRÊT** enfoncée pendant environ trois secondes. Lorsque le tableau de commande est verrouillé, **LOCKED** (verrouillé) s'affichera brièvement à chaque fois que vous appuierez sur une touche (y compris une touche de sélection). La lettre « L » s'affichera à l'écran.

Lampe
de surface

Lampe de surface

Appuyez une fois sur **LAMPE DE SURFACE** pour la lumière de haute intensité, deux fois pour la basse intensité ou trois fois pour commander l'extinction.

Minuterie Marche/Arrêt

REMARQUE : Le voyant de la **minuterie** s'allumera lorsque la minuterie est en marche.

Minuterie

La touche **MINUTERIE** commande la minuterie. Vous pouvez l'utiliser à tout moment, même durant le fonctionnement de l'appareil.

- 1 Appuyez sur la touche **MINUTERIE**.
- 2 Entrez la durée.
- 3 Appuyez sur la touche **MINUTERIE** ou **MISE EN MARCHÉ** pour démarrer la minuterie.

Pour annuler, appuyez sur **MINUTERIE** ou sur **ANNULER**.

REMARQUE : Si vous appuyez sur la touche **ANNULER** pour annuler la minuterie et que vous effectuez une cuisson en même temps, cela annulera également la cuisson en cours.

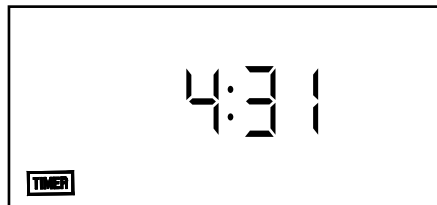
Le four émet un signal sonore à la fin du décompte. Pour arrêter le signal sonore, appuyez sur **MINUTERIE** ou sur **ANNULER**.

Afficheur

Si vous utilisez la minuterie et que vous utilisez la fonction de cuisson minutée en même temps, vous pouvez changer l'affichage pour alterner entre le décompte de la minuterie et de la cuisson minutée.

Si l'affichage indique le décompte de la minuterie et que vous aimeriez consulter celui de la cuisson minutée, appuyez sur **CUISSE MINUTÉE**.

Si l'affichage indique le décompte de la cuisson minutée et que vous aimeriez consulter le décompte de la minuterie, appuyez sur **MINUTERIE**.



Autres caractéristiques

Plateau tournant

Plateau tournant

Pour obtenir une meilleure cuisson, laissez le plateau tournant en position de marche. Il peut être désactivé pour les grands plats.

Appuyez une fois sur la touche **PLATEAU TOURNANT** pour désactiver le plateau tournant. Appuyez de nouveau sur cette touche pour réactiver le plateau tournant.

Parfois, le plateau tournant peut devenir trop chaud pour qu'il puisse être touché. Faites attention avant d'y toucher, durant et après la cuisson.

Le plateau tournant peut être désactivé lors des fonctions de **cuisson minutée** ou **cuisson express** à l'aide de la touche **PLATEAU TOURNANT**. **Remarque :** À la fin des fonctions de **cuisson minutée** et **cuisson express**, le plateau tournant se réactivera automatiquement.

Ventilateur

Ventilateur

Le ventilateur d'extraction évacue la vapeur d'eau et les autres vapeurs provenant de la surface de cuisson.

Appuyez une fois sur la touche **VENTILATEUR** pour sélectionner la vitesse élevée, deux fois pour la vitesse basse ou trois fois pour commander l'arrêt du ventilateur.

Ventilateur automatique

Un ventilateur automatique protège le four à micro-ondes contre un échauffement excessif par la surface de cuisson placée sous le four. Le ventilateur se met en marche automatiquement s'il détecte une chaleur excessive.

Il se peut que vous ne puissiez pas arrêter le ventilateur après l'avoir mis en marche. Le ventilateur cesse de fonctionner automatiquement lorsque les composants internes ont suffisamment refroidi. Le ventilateur peut continuer à fonctionner pendant 30 minutes ou plus après que vous avez arrêté les commandes de la surface de cuisson et du four à micro-ondes.

Rappel d'enfourner la nourriture

Un rappel s'affichera à l'écran si l'utilisateur essaie de mettre en marche un cycle de cuisson sans avoir placé de nourriture à l'intérieur du four à micro-ondes dans les 5 minutes avant le début du cycle de cuisson.

Signal de rappel de fin de cuisson

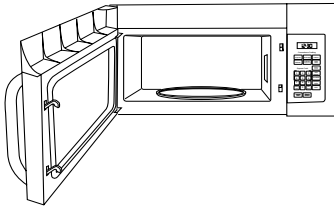
Pour vous rappeler que des aliments sont toujours dans le four, l'appareil affiche « Food is ready » (aliment prêt) et émet un signal sonore toutes les minutes jusqu'à ce que vous ouvriez la porte ou que vous appuyiez sur la touche **ANNULER/ARRÊT**.



Conseils utiles

De temps à autre, vous pouvez essayer l'intérieur du four au moyen d'un linge imbibé d'une solution d'eau et de bicarbonate de soude pour plus de fraîcheur.

Assurez-vous que le four à micro-ondes est arrêté avant de le nettoyer.



Nettoyage de l'intérieur du four

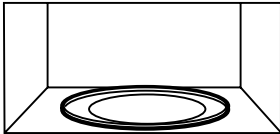
Parois verticales, sole, hublot interne, composants métalliques et pièces en plastique de la porte

Certaines éclaboussures peuvent être enlevées avec un essuie-tout, d'autres doivent être essuyées avec un chiffon humide. Pour éliminer les taches grasses, utilisez un chiffon imbibé d'eau savonneuse, puis rincez avec un chiffon humide. N'utilisez jamais de produit de nettoyage abrasif ou d'objet acéré sur les parois du four.

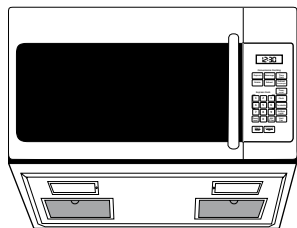
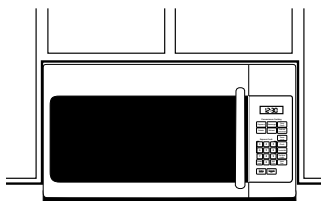
N'utilisez jamais de nettoyeur commercial pour four sur une partie quelconque de votre four à micro-ondes.

Plateau tournant et support amovibles

Pour éviter de casser le plateau tournant, ne le trempez pas dans l'eau immédiatement après la cuisson. Lavez-le avec soin dans de l'eau tiède savonneuse ou au lave-vaisselle. Le plateau tournant et son support peuvent casser si vous les faites tomber. N'oubliez pas qu'il ne faut pas utiliser ce four en mode micro-ondes si le plateau tournant et son support ne sont pas en place.



Entretien et nettoyage du four



Nettoyage des surfaces externes

Nous recommandons de ne pas utiliser de produits nettoyants à pulvériser et contenant de l'ammoniaque ou de l'alcool pour nettoyer le four à micro-ondes, car ils pourraient endommager l'apparence de votre four à micro-ondes. Si vous utilisez un nettoyant ménager courant, appliquez-le d'abord directement sur un chiffon propre, puis essuyez la surface sale.

Caisse

Nettoyez les surfaces externes avec un chiffon imbibé d'eau savonneuse. Rincez et séchez. Essuyez le hublot avec un chiffon humide.

Tableau de commande

Essuyez les surfaces avec un chiffon humide. Séchez bien. N'utilisez pas de produit de nettoyage à pulvériser, de grandes quantités d'eau savonneuse, de produit abrasif ni d'objet acéré sur le tableau de commande – ils peuvent l'endommager. Certains essuie-tout peuvent également le rayer.

Panneau de porte

Avant de nettoyer le panneau de porte avant, assurez-vous de savoir de quel type de panneau il s'agit. Reportez-vous au numéro de modèle à huit chiffres. « S » indique de l'acier inoxydable, « B », « W » ou « C » des plastiques colorés.

Surfaces en acier inoxydable (certains modèles)

L'acier inoxydable peut être nettoyé avec du Stainless Steel Magic ou un produit semblable, à l'aide d'un chiffon doux et propre. Appliquez le nettoyant pour acier inoxydable avec soin pour éviter d'en mettre sur les pièces en plastique à proximité. N'utilisez pas de cire pour électroménager, de produit à polir, d'agent de blanchiment ou de produits contenant du chlore sur les revêtements en acier inoxydable.

Panneaux en plastique coloré

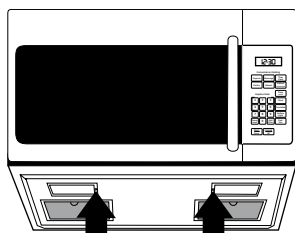
Utilisez un chiffon propre, doux et légèrement humide, puis essuyez bien.

Joint de la porte

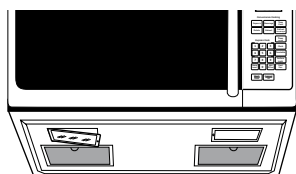
Il est important de veiller à la parfaite propreté des surfaces de contact entre le four et la porte. Utilisez uniquement un détergent doux non abrasif avec une éponge propre ou un chiffon doux. Rincez bien.

Dessous

Enlevez régulièrement la graisse et la poussière du dessous du four. Utilisez une solution de détergent et d'eau tiède.



Retirez les vis.



Lampe d'éclairage de la surface de cuisson/veilleuse

Remplacez les ampoules par une ampoule à incandescence de 120 V, 25 ou 50 W (max.). Commandez les ampoules n° WB25X10030 auprès de votre fournisseur GE.

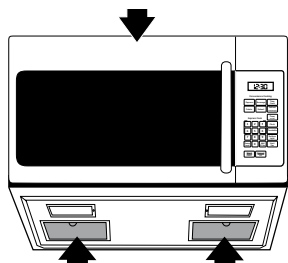
- 1 Pour remplacer l'ampoule des lampes d'éclairage de la surface de cuisson/des veilleuses, débranchez l'appareil ou coupez le courant au niveau du tableau de distribution (fusible ou disjoncteur).
- 2 Un côté à la fois, retirez la vis sur le côté du couvercle du boîtier de l'ampoule et abaissez le couvercle jusqu'à ce qu'il s'arrête.
- 3 Assurez-vous que l'ampoule est froide avant de la retirer. Cassez le joint adhésif en dévissant doucement l'ampoule.
- 4 Vissez la nouvelle ampoule, poussez le couvercle vers le haut et remettez la vis en place. Répétez les étapes pour l'autre lampe. Rétablissez l'alimentation électrique du four.

Remplacer la lampe de la cavité du four

1. Coupez le courant au niveau du tableau de distribution (fusible ou disjoncteur).
2. Ôtez les deux vis de fixation de la grille supérieure et la grille.
3. Retirez le filtre à charbon, s'il y en a un.
REMARQUE : Le filtre à charbon est un nécessaire en option et il se peut que vous n'en ayez pas.
4. Appuyez sur le dispositif de retenue qui maintient le protecteur de la lampe en place.
5. Tirez sur le protecteur de la lampe pour le retirer. Dévissez l'ampoule et remplacez-la avec une ampoule à incandescence de 120 à 130 V et 30 W. Commandez les ampoules n° WB25X10029 auprès de votre fournisseur GE.
6. Remettez la lampe et le protecteur de la lampe en place, puis remplacez le filtre à charbon.
7. Réinstallez la grille et les deux vis. Rétablissez l'alimentation électrique du four.

Caractéristiques d'extraction

Filtre à charbon (certains modèles)



Filtres réutilisables (tous les modèles)

Ventilateur

Le ventilateur d'extraction comporte deux filtres en métal réutilisables.

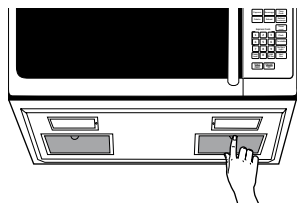
Pour les modèles avec recyclage d'air, il y a également un filtre à charbon.

Filtres réutilisables

Les filtres métalliques retiennent la graisse émise par les aliments durant l'utilisation de la surface de cuisson. Ces filtres empêchent également les flammes provenant des aliments cuits sur la surface de cuisson d'endommager l'intérieur du four à micro-ondes.

Pour cette raison, il faut toujours que les filtres soient en place lors de l'utilisation de la hotte d'extraction. Il faut nettoyer les filtres à graisse chaque mois, ou lorsque cela devient nécessaire.

Entretien et nettoyage du four



Dépose et nettoyage des filtres

Pour retirer les filtres, faites-les glisser vers l'arrière en utilisant les languettes. Tirez-les vers le bas et sortez-les.

Faites tremper les filtres pour les nettoyer. Vous devez ensuite les agiter dans une solution d'eau chaude et de détergent. N'utilisez pas un produit contenant de l'ammoniaque, car il noircirait le métal. Vous pouvez effectuer un brossage léger pour éliminer les saletés incrustées.

Rincez, secouez et laissez sécher les filtres avant de les réinstaller.

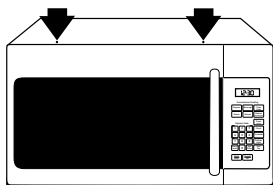
Pour remettre les filtres en place, faites-les glisser dans les châssis par l'arrière. Poussez vers le haut et vers l'avant pour bloquer les filtres en place.

Filtre à charbon

Le filtre à charbon ne peut pas être nettoyé. Il doit être remplacé. Commandez la pièce n° WB02X11550 auprès de votre fournisseur GE.

Si l'appareil n'est pas relié à l'extérieur, l'air est recyclé à travers un filtre à charbon jetable qui retient les fumées et composés générateurs d'odeurs.

Le filtre à charbon doit être remplacé lorsqu'il est visiblement sale ou qu'il a changé de couleur (généralement après 6 à 12 mois, selon la fréquence d'utilisation de la hotte). Reportez-vous à la section « Nécessaires en option » de la page 8, pour plus de renseignements.



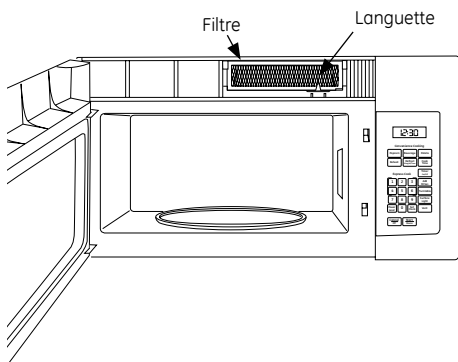
Retirez les deux vis de fixation de la grille pour enlever celle-ci.

Retrait du filtre à charbon

Avant de retirer le filtre à charbon, débranchez l'appareil ou coupez le courant au niveau du tableau de distribution (fusible ou disjoncteur). Ôtez les deux vis de fixation de la grille supérieure et la grille.

Vous devrez peut-être ouvrir des portes d'armoire pour enlever les vis.

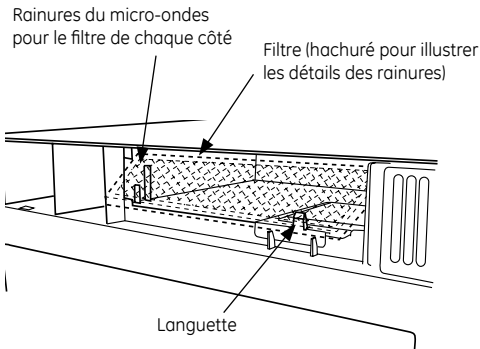
Pressez sur le haut du filtre à l'aide des deux mains, jusqu'à ce que le filtre repose presque à l'horizontale. Tirez le filtre par le bas jusqu'à ce qu'il se dégage des languettes. Faites glisser le filtre vers le bas et retirez-le.



Installation du filtre à charbon

Avant d'installer le nouveau filtre à charbon, enlevez l'emballage (plastique ou autre) du nouveau filtre.

Insérez le haut du filtre dans les rainures situées de chaque côté à l'intérieur de l'ouverture supérieure. Après avoir enclenché la languette du bas, appuyez sur le bas du filtre jusqu'à ce qu'il repose en place derrière la languette.



Avant de contacter un service de dépannage...

Il n'y a rien d'anormal lorsqu'on observe ce qui suit :

- Il y a de l'humidité sur la porte et les parois du four durant la cuisson. Essayez l'humidité avec un essuie-tout ou un chiffon doux.
- Il y a de l'humidité entre les panneaux de la porte durant la cuisson de certains aliments. L'humidité devrait se dissiper peu de temps après la fin de la cuisson.
- De la vapeur s'échappe de la porte.
- Vous voyez un reflet de lumière autour de la porte ou de la caisse.
- Une baisse d'intensité de la lampe du four ou un changement dans le bruit du ventilateur lorsque le four fonctionne à un niveau de puissance autre que le niveau maximum.
- Vous entendez des bruits pendant que le four fonctionne.
- Des interférences perturbent la réception des ondes de radio et de télévision lorsque le four à micro-ondes fonctionne. Ces interférences sont semblables à celles des autres petits électroménagers et n'indiquent pas un mauvais fonctionnement de votre four. Branchez-le sur un circuit électrique différent, éloignez la radio ou la télévision le plus possible du four ou vérifiez la position et le signal de l'antenne de réception de la radio ou de la télévision.

Avant de contacter un service de dépannage...



Conseils de dépannage

Économisez du temps et de l'argent! Reportez-vous au tableau suivant pour éviter tout appel de service qui ne serait pas nécessaire.

Problème	Causes possibles	Solutions
<i>Le four ne se met pas en marche</i>	Un fusible de votre domicile peut être grillé ou le disjoncteur s'est déclenché.	<ul style="list-style-type: none"> Remplacez le fusible ou réenclenchez le disjoncteur.
	Surtension.	<ul style="list-style-type: none"> Débranchez le four à micro-ondes, puis rebranchez-le.
	Fiche mal enfoncée dans la prise de courant.	<ul style="list-style-type: none"> Veillez à bien insérer la fiche à 3 broches dans la prise de courant.
	La porte n'est pas bien fermée.	<ul style="list-style-type: none"> Ouvrez la porte, puis refermez-la bien.
<i>Le tableau de commande est allumé, mais le four ne se met pas en marche</i>	La porte n'est pas bien fermée.	<ul style="list-style-type: none"> Ouvrez la porte, puis refermez-la bien.
	Vous n'avez pas appuyé sur la touche MISE EN MARCHÉ/PAUSE après avoir sélectionné la cuisson.	<ul style="list-style-type: none"> Appuyez sur MISE EN MARCHÉ/PAUSE.
	Une autre sélection a déjà été entrée et vous n'avez pas appuyé sur la touche ANNULER/ARRÊT pour l'annuler.	<ul style="list-style-type: none"> Appuyez sur ANNULER/ARRÊT.
	Vous n'avez pas entré la durée de cuisson après avoir appuyé sur la touche CUISSON MINUTÉE.	<ul style="list-style-type: none"> N'oubliez pas d'entrer la durée de cuisson après avoir appuyé sur la touche CUISSON MINUTÉE.
<i>Le message « CONTROL LOCKED » (commandes verrouillées) s'affiche</i>	On a appuyé accidentellement sur ANNULER/ARRÊT.	<ul style="list-style-type: none"> Réinitialisez le programme de cuisson et appuyez sur MISE EN MARCHÉ/PAUSE.
	Les commandes ont été verrouillées.	<ul style="list-style-type: none"> Appuyez pendant 3 secondes sur ANNULER/ARRÊT pour déverrouiller les commandes.
<i>La sole du four est chaude même si le four n'a pas été utilisé</i>	La lampe d'éclairage de la surface de cuisson est placée au-dessous de la sole du four. Lorsque la lampe est allumée, la chaleur qu'elle génère réchauffe la sole du four.	<ul style="list-style-type: none"> Ceci est normal.
<i>Bip inhabituel à tonalité grave</i>	Vous avez essayé de changer le niveau de puissance, alors que ce n'était pas autorisé.	<ul style="list-style-type: none"> De nombreuses caractéristiques du four sont préétablies et ne peuvent être changées.
<i>Le ventilateur se met en marche automatiquement</i>	Le ventilateur se met automatiquement en marche pour protéger le four à micro-ondes contre un excès de chaleur provenant de la surface de cuisson placée sous le four.	<ul style="list-style-type: none"> Ceci est normal.

Please place in envelope and mail to:
Veuillez mettre dans une enveloppe et envoyez à :

**OWNERSHIP REGISTRATION
P.O. BOX 1780
MISSISSAUGA, ONTARIO
L4Y 4G1
(FOR CANADIAN CONSUMERS ONLY -
POUR RÉSIDENTS CANADIENS SEULEMENT)**

CUT ALONG THIS LINE AND RETURN CARD - THANKS
 DÉCOUPEZ ICI ET ENVOYEZ LA FICHE - MERCI



For Canadian
Customers



Pour les
consommateurs
canadiens

OWNERSHIP REGISTRATION CERTIFICATE – FICHE D'INSCRIPTION DU PROPRIÉTAIRE

Please register your product to enable us to contact you in the remote event a safety notice is issued for this product and to allow for efficient communication under the terms of our warranty, should the need arise. Veuillez enregistrer votre produit afin de nous permettre de communiquer avec vous si jamais un avis de sécurité concernant ce produit était émis et de communiquer facilement avec vous en vertu de votre garantie, si le besoin s'en fait sentir.

REGISTER ON-LINE: www.geappliances.ca MAIL TO: **P.O. BOX 1780, MISSISSAUGA**
 ENREGISTREMENT SUR INTERNET À : www.electromenagersge.ca POSTEZ À : **ONTARIO, L4Y 4G1**

MR./M. MRS./MME. MS. FIRST NAME / PRÉNOM LAST NAME / NOM

STREET NO./N° RUE STREET NAME / RUE APT./NOI/APP./RR#

CITY / VILLE PROVINCE POSTAL CODE / CODE POSTAL

AREA CODE / IND. RÉG. TELEPHONE / TÉLÉPHONE E-MAIL / COURRIEL

DID YOU PURCHASE A SERVICE CONTRACT FOR THIS APPLIANCE? YES/ OUI IF YES/ SI OUI : EXPIRATION
 AVEZ-VOUS ACHETÉ UN CONTRAT DE SERVICE POUR CET APPAREIL ? NON/ NON YA M DU

NAME OF SELLING DEALER / NOM DU MARCHAND MODEL / MODÈLE

INSTALLATION DATE / DATE D'INSTALLATION CORRESPONDENCE ENGLISH
 YA M DU DU CORRESPONDANCE FRANÇAIS
 SERIAL / SÉRIE

I do not wish to receive any promotional offers regarding this product.
 Je ne désire pas recevoir d'offres promotionnelles concernant ce produit.

Garantie



Toutes les réparations sous garantie sont effectuées par nos Centres de réparation ou par nos réparateurs agréés Customer Care®. Pour faire la demande d'une réparation en ligne, visitez le www.electromenagersge.ca ou appelez au 1-800-561-3344. Veuillez avoir les numéros de série et de modèle de votre appareil à portée de main lorsque vous appelez pour une réparation.

Agrafez votre facture ici.
Une preuve de la date d'achat d'origine est requise pour bénéficier du service de réparation sous garantie.

Pour la période de :	Mabe remplacera :
Un an À compter de la date d'achat d'origine	Toute pièce du four à micro-ondes qui se révèle défectueuse en raison d'un vice de matériau ou de fabrication. Au cours de cette garantie limitée d'un an , Mabe fournira également, sans frais , toute la main-d'œuvre pour le remplacement de la pièce défectueuse.

Ce que Mabe ne couvre pas :

- Toute visite à votre domicile pour vous expliquer le fonctionnement de l'appareil.
- L'installation, la livraison ou l'entretien inadéquats de l'appareil.
- Tout produit auquel il n'est pas possible d'accéder pour effectuer les réparations nécessaires.
- Toute défectuosité du produit lorsqu'il a été utilisé de façon abusive ou inadéquate, employé à toute autre fin que celle pour laquelle il a été conçu ou utilisé à des fins commerciales.
- Le remplacement des fusibles ou le réenclenchement des disjoncteurs du panneau de distribution de votre domicile.
- Le remplacement de l'ampoule de la lampe d'éclairage de la surface de cuisson.
- Tout dommage au produit attribuable à un accident, à un incendie, à une inondation ou à une catastrophe naturelle.
- Tout dommage accessoire ou indirect, causé par des défaillances possibles de l'appareil.
- Tout dommage causé après la livraison.

EXCLUSION DES GARANTIES IMPLICITES : Votre seul et unique recours est de faire réparer le produit dans le cadre de cette garantie limitée. Toute garantie implicite, incluant la garantie de qualité marchande ou d'adaptabilité du produit à un usage particulier, est limitée à un an ou à la période la plus courte autorisée par la loi.

Cette garantie est offerte à l'acheteur initial, ainsi qu'à tout propriétaire subséquent d'un produit acheté en vue d'une utilisation domestique au Canada. Si le produit se situe dans une zone où aucun réparateur agréé par Mabe n'est disponible, vous devrez peut-être assumer les frais de déplacement de celui-ci ou apporter le produit à un atelier de réparation agréé par Mabe.

Dans certaines provinces, il est interdit d'exclure ou de limiter les dommages indirects ou accessoires. La présente garantie vous confère des droits juridiques spécifiques. Vous pouvez bénéficier d'autres droits, qui varient d'une province à l'autre. Pour connaître les droits dont vous bénéficiez dans votre province, contactez le bureau des Relations avec les consommateurs de votre région ou de votre province.

Garant : Mabe Canada Inc. Burlington, Ontario

Service à la clientèle



Site Web des électroménagers GE www.electromenagersge.ca

Vous avez des questions ou vous avez besoin d'aide concernant votre appareil? Consultez le site Web des électroménagers GE accessible 24 heures sur 24, tous les jours de l'année! Pour un service pratique encore plus rapide, vous pouvez maintenant télécharger des manuels, commander des pièces et des catalogues.



Demande de réparation www.electromenagersge.ca

Le service de réparation expert de Mabe est facilement accessible. Demandez une réparation en ligne, peu importe la journée! C'est pratique! Vous pouvez également téléphoner au 1-800-561-3344 durant les heures normales de bureau.



Contrats de service www.electromenagersge.ca

Procurez-vous une garantie prolongée Mabe et informez-vous au sujet des rabais spéciaux offerts tout au long de la durée de votre garantie. Vous pouvez vous la procurer en ligne en tout temps ou en téléphonant au 1-800-461-3636 pendant les heures normales de bureau. Les services à domicile Mabe seront toujours disponibles après expiration de votre garantie.



Pièces et accessoires www.electromenagersge.ca

Les personnes ayant les compétences requises pour réparer elles-mêmes leurs appareils peuvent directement recevoir des pièces ou des accessoires à domicile (les cartes VISA, MasterCard et Discover sont acceptées). Commandez en ligne dès aujourd'hui, 24 heures sur 24, ou en téléphonant au 1-800-661-1616 durant les heures normales de bureau.

Les directives stipulées dans le présent manuel comportent des procédures que n'importe quel utilisateur peut effectuer. Les autres types de réparation doivent généralement être confiés à un technicien qualifié. Usez de prudence, car une réparation ou un entretien mal effectué peut rendre l'utilisation de l'appareil dangereuse.



Communiquez avec nous www.electromenagersge.ca

Si vous n'êtes pas satisfait du service après-vente de Mabe, communiquez avec nous sur notre site Web en fournissant tous les détails et votre numéro de téléphone ou écrivez à :

General Manager, Consumer Relations
Mabe Canada Inc.
Suite 310, 1 Factory Lane
Moncton N.-B. E1C 9M3



Enregistrez votre appareil www.electromenagersge.ca

Enregistrez votre nouvel appareil en ligne au moment qui vous convient le mieux!

L'enregistrement de votre produit dans les délais prescrits permet une meilleure communication et un service rapide, selon les modalités de votre garantie, si besoin est. Vous pouvez également envoyer par courrier la carte d'enregistrement préimprimée qui se trouve dans l'emballage de votre appareil.